PDF版

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。

2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。

3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはＷｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

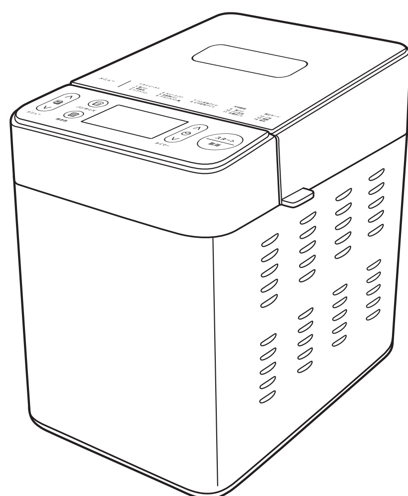
※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします
TWINBIRD

家庭用

ホームベーカリー

PY-D538 取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX1103C

● もくじ

お使いになる前に

メニュー／作りかた

ご愛用いただくために

PY-D538

安全上のご注意　必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

 **警告**　「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	 **注意**　「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

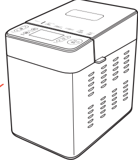
●図記号の説明

 は、してはいけない「禁止」の内容です。	 は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告


分解禁止

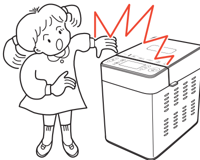
絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火･感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または､「お客様サービス係」にご相談ください。


禁　止

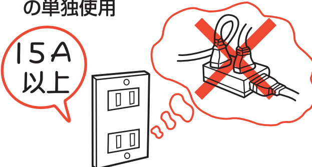
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。


コンセントの単独使用

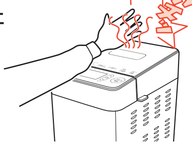
定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。



火災・感電の原因になります。


禁　止

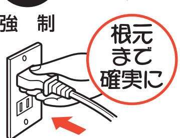
蒸気口に手を近づけないでください。



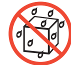
やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には触れさせないようにご注意ください。


強　制

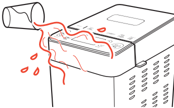
電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。



差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。


水ぬれ禁止

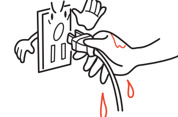
水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。


ぬれ手禁止

ぬれた手で抜き差ししないでください。



感電の原因になります。

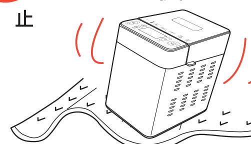

プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。


禁　止

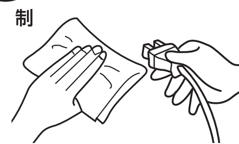
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わないでください。



火災の原因になります。


強　制

電源プラグのほこり等は定期的にとってください。



火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。


禁　止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。

（傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたりしない。）
傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。


禁　止

電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

⚠注 意

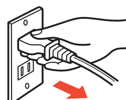

禁　止

天面（ガラス部）の割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

- 局部的に熱を加えない。
- 直火をあてない。
- 落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない。）
- ふたはていねいに取り扱ってください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換してください。
- 破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。


プラグを抜く

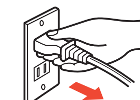
使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。



絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。


強　制

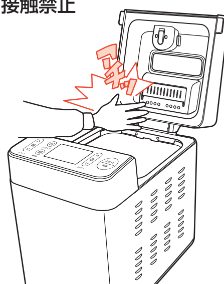
電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。



感電やショートして発火することがあります。


接触禁止

使用中や使用直後は、高温部に直接素手で触れないでください。



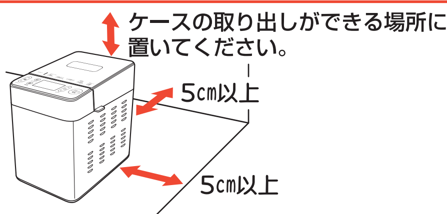
高温ですのでやけどの原因になります。
本体側面・天面（ガラス中央部）は約 100℃、ふたの蒸気口付近は約 140℃、ふたの内側は約 160℃、パンケースは約 200℃の高温になります。

設置場所


禁　止

壁・家具などから約5cm以上離してください。

高温のため、材質などによっては傷めることがあります。



⚠使用上の注意とお願い


禁　止

ふたにふきんをかけないでください。

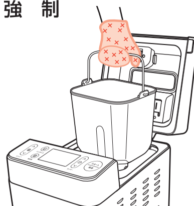
故障やふたが変形する原因になります。




強　制

必ずミトンをはめてください。

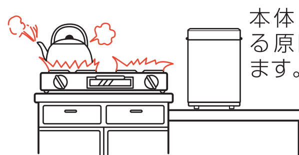
パンケース・庫内・ふたの内側など、高温部に触れて、やけどをすることがあります。




禁　止

火気や湿気のあるところで使わないでください。

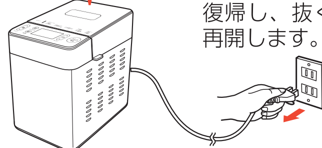
本体が変形する原因になります。




禁　止

運転中に電源プラグを抜かないでください。

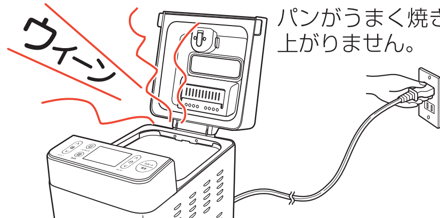
誤って電源プラグを抜いてしまっても、5分以内に差せば復帰し、抜く直前の状態から再開します。



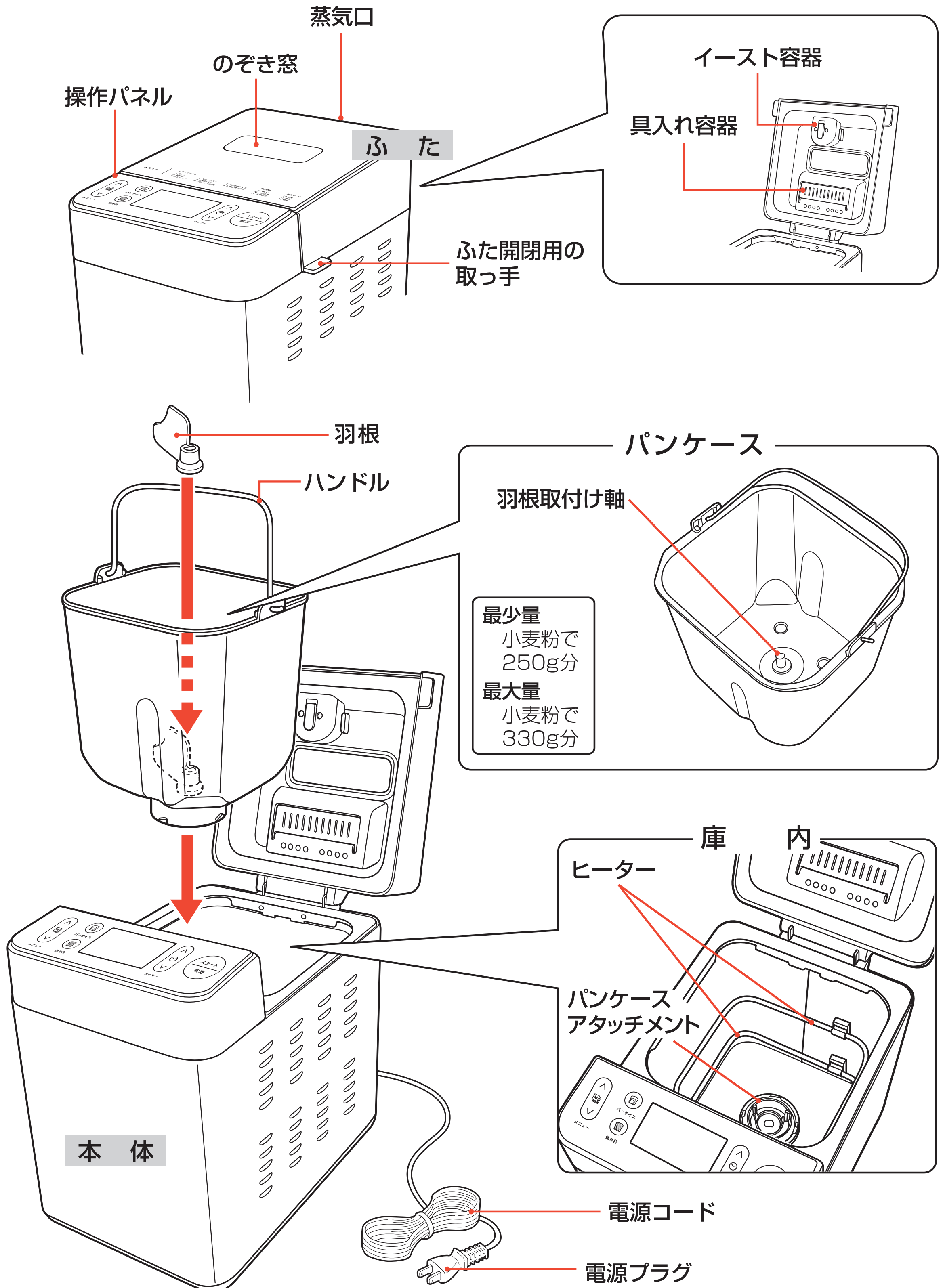

禁　止

ふたを開けたままで調理しないでください。

パンがうまく焼き上がりません。



各部の名称とはたらき



蒸気口
のぞき窓
操作パネル
ふ　た
イースト容器
具入れ容器
ふた開閉用の
取っ手
羽根
ハンドル
パンケース
羽根取付け軸
最少量
小麦粉で
250g分
最大量
小麦粉で
330g分
庫　内
ヒーター
パンケース
アタッチメント
本　体
電源コード
電源プラグ

メニュー（　）内は参照ページを示します。

ドライイースト	1.食パン(17·18ページ参照)　2.早焼き(19·20ページ参照)　3.ソフトパン(21·22ページ参照)　4.スイートパン(23·24ページ参照)　5.全粒粉パン(25·26ページ参照)　6.フランスパン風(27·28ページ参照)　7.生地づくり(29～33ページ参照)　8.ピザ生地づくり(34ページ参照)
天然酵母	9.食パン(36·37ページ参照)　10.生地づくり(29～33ページ参照)　11.生種おこし(35ページ参照)
独立モード	12.こね(38ページ参照)　13.発酵(38ページ参照)　14.焼き(38ページ参照)

操作パネル

！操作パネルはタッチセンサー式です。
ボタンの枠内を指で触ってください。ミトンなどで触っても動作しません。

具入れブザー表示
具入れブザーのあり／なしを表示します。

パンサイズ パンの大きさを選びます。

メニューボタン
- メニュー1～14を選びます。
- 具入れブザーあり／なしを選びます。

焼き色ボタン
パンの焼き色を選びます。

タイマー表示
タイマーセット時に表示されます。
タイマー設定により待機中の状態です。

マーク 動作状態を示すマークです。

こ　ね… 生地のこね上げ工程です。
こねと寝かしをくりかえします。

発　酵… 発酵工程です。
発酵とガス抜き（成形）をします。

発酵2… 成形発酵工程です。

焼　き… 焼き工程です。

サイズ表示 パンサイズを表示します。

焼き色表示 焼き色を表示します。

タイマーボタン
タイマーをセットするときに押します。
∧ 1回押すと10分ずつ進みます。
∨ 1回押すと10分ずつ戻ります。

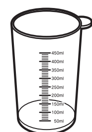
スタート／取消ボタン
調理をスタートするとき、調理やタイマー設定を途中で取消したいときに押します。
3秒以上長押ししてください。
（誤動作を防止するようにしてあります。）

表示窓
設定した内容や運転状態を表示します。
表示は、操作してから5分経過すると少し暗くなります。いずれかのボタンに触れると明るくなります。

付属品

●計量カップ…1個（水計量用）

一目盛は約10ml



お願い
水計量用です。
小麦粉などははからないでください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

●羽根取り棒…1個



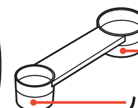
羽根がパンについてきた場合にパンを切る前に羽根をパンより取り除くときに使用します。

●生種容器・ふた…1個



●計量スプーン…1個

（市販の計量スプーンとは形状が異なるため、量が変わります。）



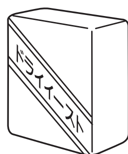
½を計量するときは横のラインを目安にしてください。
砂糖やドライイーストなど少量のものをはかります。
砂糖は粒が大きい為、すくい方で量に差が出ます。
はかりを使用するとより正確にはかれます。

〔容量について〕

	大さじ1杯	小さじ1杯
容量	約15ml	約5ml
砂糖	約10g	—
スキムミルク	8g	—
塩	—	5.4g
ドライイースト	—	3g

パンの材料

■インスタントドライイースト



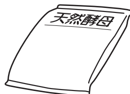
パンをふくらませる酵母菌の一種です。
●予備発酵のいらないものを使います。
適切な温度、水、糖分を与えると活動して炭酸ガスを作り、パンを膨らませます。1ヶ月を目安に使い切ってください。保存は、密封して冷蔵に入れてください。古くなったり、常温で放置するとうまく膨らまなくなります。
!日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。
生イーストは使用できません。

■スキムミルク・牛乳



●パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高めます。
スキムミルクの代わりに、牛乳を使うことができます。スキムミルク大さじ1は牛乳70ml相当です。水と牛乳の合計量は、各メニューの水と同量にしてください。

■天然酵母パン種（元種）



天然食物から培養された酵母を用いたパン種です。
●パン種は「生種おこし」で発酵させ、生種にしてから使います。
「生種おこし」（35ページ）をご覧ください。
**!発酵が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。
他の天然酵母は使用できません。**
生種は冷蔵で保存し、一週間以内に使ってください。

■油脂類（バター、マーガリンなど）



●パンが固くなるのを防いで、やわらかくしっとりと、風味のよいパンに仕上げます。
!溶かさず固形のままお使いください。
溶けるとうまく膨らみません。
!バターは食塩不使用のものをおすすめします。
!バターはマーガリンやショートニングと置き換えられます。

■小麦粉



●タンパク質を多く（100g中11.5～13%）含む強力粉を使います。
（種類により薄力粉を混ぜることもあります。）
●水で練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。
!ふるって使う必要はありません。
!国産小麦で作った小麦粉等はタンパク質の量や質が異なるためうまく膨らみません。
日清製粉のカメリヤをおすすめします。

■砂　糖



イーストの栄養となり、発酵・熟成を促します。
●甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。
!合成甘味料は使用しないでください。
イーストがきちんと働かず、パンがうまく膨らみません。
!かたまりは、細かくしてからお使いください。
!量を正確にするためにはかり（重さ）ではかってください。

■塩

イーストの働きをコントロールします。



●グルテンを安定させ、しっかりした生地にします。

■水



●小麦粉に水を加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。水の温度で生地温度を調節し、イーストを適切に発酵する状態にします。
室温が高い（約25℃以上）ときは冷水（約5℃）を使ってください。
室温が低い（約10℃以下）ときはぬるま湯（約30℃）を使ってください。

■卵



●味・香り・色ツヤをよくします。
パンの組織を強くする役割もあります。
!よく溶いてからお使いください。

■米粉について

米粉はパン用、お菓子用、その他（上新粉など）に分かれます。
それぞれ粒の大きさや成分が異なりますので、粉の種類に合わせて配合を調整してください。
!小麦粉と併用するため、小麦アレルギー対応のパンは焼けません。

●パン用米粉　非常に細かく製粉した米粉に小麦タンパクを加えることでパン用に改良したものです。
粉の量に対して**最大50%**（1.5斤の場合165g）まで配合できます。

●お菓子用米粉　非常に細かく製粉した米粉です。
粉の量に対して**最大30%**（1.5斤の場合100g）まで配合できます。
小麦タンパクを含まないため、多すぎるとうまく膨らみません。

●そ　の　他　上新粉など、和菓子に使われている米の粉です。
製粉の仕方が異なり、粒が粗いので粉の量に対して最大10%（1.5斤の場合30g）までになります。
ミキサー等で手作りした場合も10%程度から様子を見ながらお試しください。

夏場にうまく焼くには

米粉は温度の影響を受けやすいため、夏場は膨らみにくくなります。
- 水は冷水を使い、粉も冷蔵庫で冷やしておきます。
- タイマーを使うときはなるべく涼しい場所でご使用ください。。
- 一緒に入れる小麦粉はタンパク質の多いものにすると膨らみやすくなります。
- 米粉の配合量を少なめにしてお試しください。

材料を入れるタイミングとポイント

！次の材料は入れないでください。

固かったり大きな材料を入れると、パンケースや羽根のフッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれる場合があります。＊フッ素樹脂加工のはがれは、人体への影響などはありません。

・シリアル・フルーツグラノーラ・コーティングされたナッツ・メープルシュガークランチ・パールシュガー・あられ糖　など

最初から入れるもの	
種　類	野菜や果物、ジュースなど生地に混ぜ込むもの
分　量	野菜などのペーストは小麦粉の量の20%まで、ジュースなどの液体は分量の水と置き換えます。
ポイント	●野菜は茹でて柔らかくしてつぶした後、冷ましてから使います。 ●ジュースなどの水分を加える場合は同量の水を減らし、ペースト状のものを加える場合は加える重量の60%（ペースト50gを加える場合、水を30g）を目安に水を減らしてください。 ●メロン、キウィ、いちじく、パイナップルなどはタンパク質分解酵素の働きが強いため、生で使用すると膨らみません。 ●タイマーは使用しないでください。

具入れ容器に入れるもの			
種　類	ドライフルーツ、ナッツなど 乾燥しているものや溶けにくいもの	分　量	約60g（容器容量分）まで
ポイント	●5～10mm角程度に刻んでください。 ●容器に無理につめないでください。つまって落ちなくなります。 ●砂糖などでコーティングされているものは、室温が高いときやタイマー予約したときなどコーティングが溶けて投入されない場合があります。 ●少量の材料がくっついて容器に残ることがあります。		

具入れブザーに合わせて入れるもの			
種　類	溶けやすいもの、水気粘り気があるもの、粒の小さいごまなど	分　量	小麦粉の量の20%まで
ポイント	●シロップ漬けなどの水分を含んだ材料は水気を切っておきます。 ●生の野菜やフルーツは水気が出るため、うまく膨らみません。 ●チョコレートやチーズなどの溶けやすいもの、甘納豆などの軟らかいものは崩れたり溶けて形が残らない場合があります。 ●多く入れるほど膨らみが悪くなります。		

〈具を入れ忘れたとき〉

途中で入れた場合、パンがうまくつくれないことがあります。

動作中にふたを開けると、自動投入ができない場合があります。
万一、開けているときに自動投入が動作したときは。取り出して手で入れてください。発酵工程以降にふたを開けると、庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。

パンづくりの道具

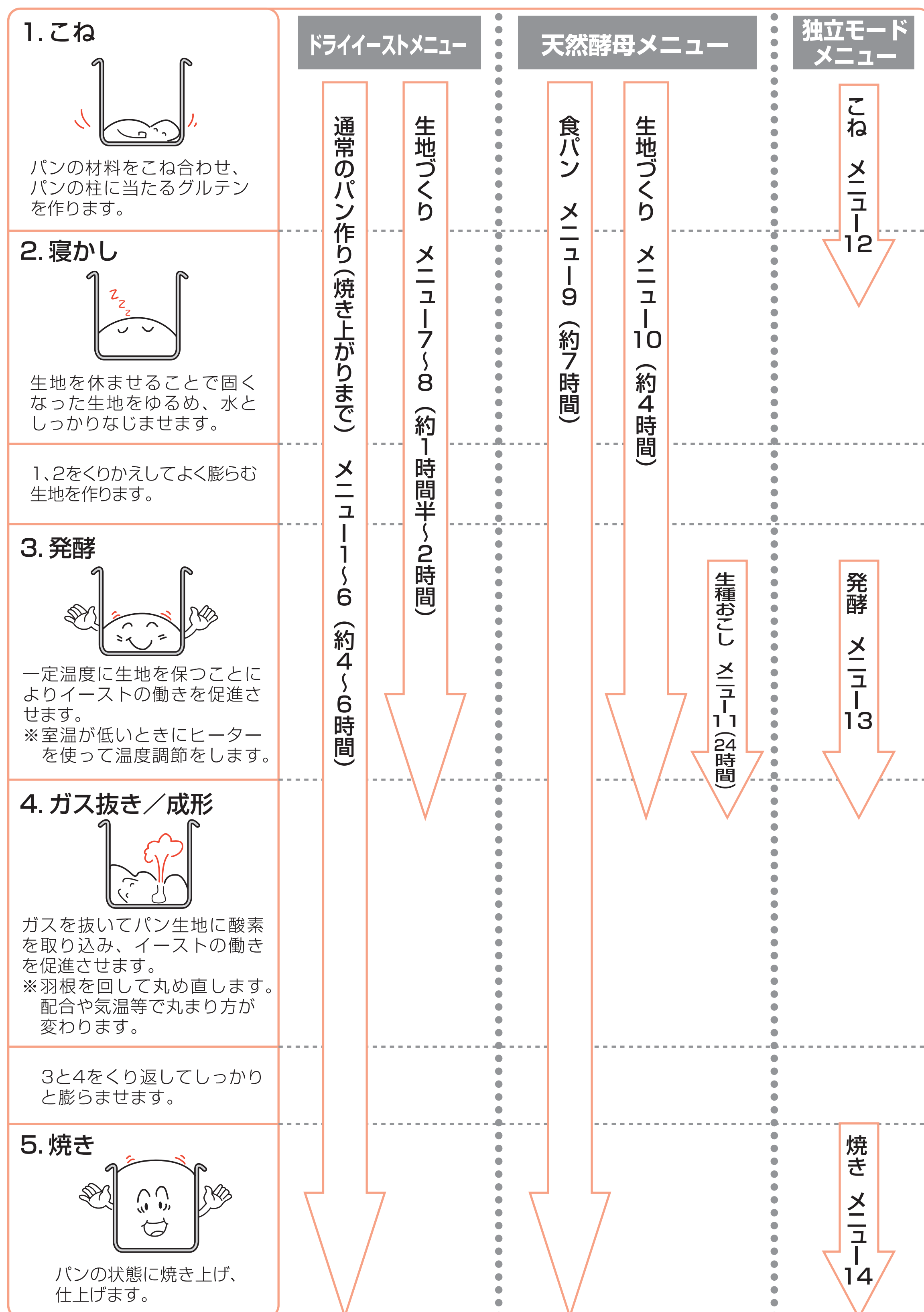
■基本の道具（メニュー1～14）

- ●パン切りナイフ
- ●ボール
- ●厚手のミトン(2枚)
- ●はかり（1g単位のもの）
- ●網
- ●温度計
- ●計量スプーン（付属品）
- ●羽根取り棒（付属品）
- ●計量カップ（付属品）
- ●生種容器・ふた（付属品）

■手づくりのとき（メニュー7､8､10､12～14）

- ●こね板
- ●ラップ
- ●はけ
- ●スケッパー
- ●霧吹き
- ●オーブン
- ●めん棒
- ●オーブンシート
- ●きれいなフキン

パンづくりのしくみ

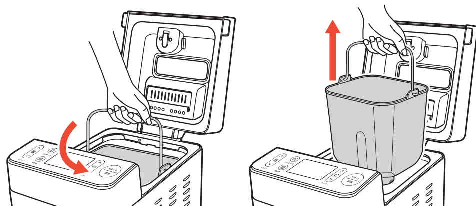


1. こね
パンの材料をこね合わせ、パンの柱に当たるグルテンを作ります。
2. 寝かし
生地を休ませることで固くなった生地をゆるめ、水としっかりなじませます。
1、2をくりかえしてよく膨らむ生地を作ります。
3. 発酵
一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。
※室温が低いときにヒーターを使って温度調節をします。
4. ガス抜き／成形
ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、イーストの働きを促進させます。
※羽根を回して丸め直します。配合や気温等で丸まり方が変わります。
3と4をくり返してしっかりと膨らませます。
5. 焼き
パンの状態に焼き上げ、仕上げます。
ドライイーストメニュー
通常のパン作り（焼き上がりまで） メニュー1～6（約4～6時間）
生地づくり メニュー7～8（約1時間半～2時間）
天然酵母メニュー
食パン メニュー9（約7時間）
生地づくり メニュー10（約4時間）
生種おこし メニュー11（24時間）
独立モードメニュー
こね メニュー12
発酵 メニュー13
焼き メニュー14

基本の食パンの作りかた

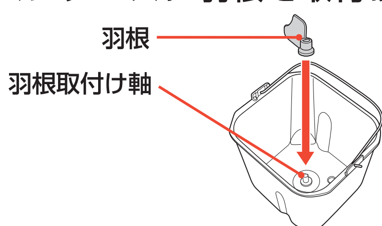
詳しいメニューは17ページ～37ページをご覧ください。

1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いているとパンができません。

3. 材料を準備して正確にはかります。（詳しい材料は17～37ページをご覧ください。）

量を正確にするためにはかり（重さ）ではかってください。

！バターは溶かさず固形のまま5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

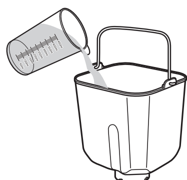
お願い



付属の計量カップは水計量用です。砂糖･小麦粉･バターなどをはからないください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

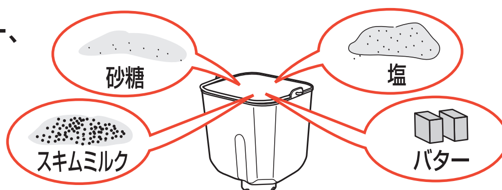
4. パンケースに材料を入れます。

① 水を入れます。

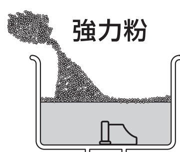


！室温が高い（約25℃以上）ときは、冷水（約5℃）を使用し、水の量を減らします。
1斤：10ml減らす
1.5斤：15ml減らす
室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）を使用します。

② 砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。



③ 強力粉を静かに入れます。



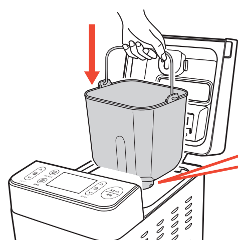
水にふたをするようにまんべんなく入れます。

天然酵母メニューの場合

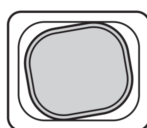
- 元種のままでは焼けません。
  必ず生種おこしをしてから使用してください。「生種おこし」（35ページ）をご覧ください。
- 生種はよくかきまぜてからはかってください。
  ①生種をパンケースに入れます。（イースト容器は使いません。）
  ②強力粉を入れます。
  ③砂糖、塩、その他の材料を入れます。
  ④水を静かに入れます。

基本の食パンの作りかた（つづき）

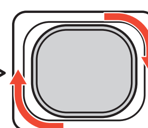
5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



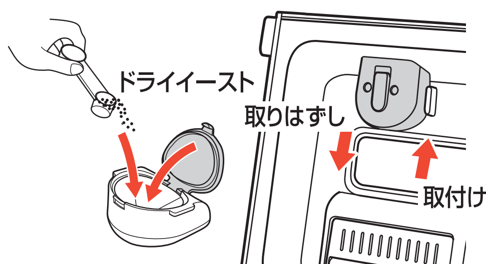
斜めにケースをセットして



右回りに回して固定します。

❗4方向どの方向でも取付け可能です

6. イースト容器を取付けます。（ドライイーストメニューのみ）



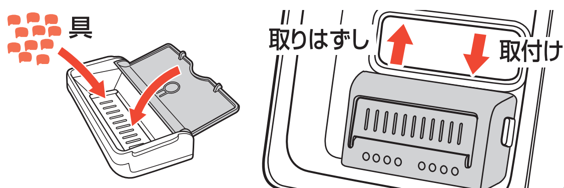
ドライイーストを入れます。

①ドライイーストをイースト容器に入れ、
イースト容器ふたをしっかりと閉めます。
②ふたに取付けます。
カチッとするところまでしっかりと取付けます。

⚠注意

イースト容器ふたがしっかり閉まっていなかったり取付けが弱いと途中でイーストがこぼれたりイーストが投入されなかったりします。

7. 具入れ容器を取付けます。



①具入れ容器にお好みの具を入れ、
具入れ容器ふたを閉めます。
②ふたに取付けます。
カチッと手応えがするところまでしっかりと取付けます。

具入れ容器を使用しない場合ははずしておきます。

具について

乾燥しているものや溶けにくいものを入れます。

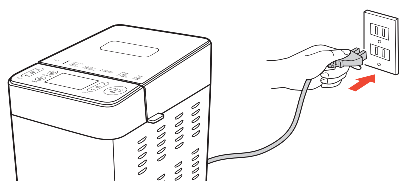
❗以下のものは入れられません。

- チョコレートやキャラメルのような溶けやすいもの。
- 大きいままの野菜。
- 液体やピューレ。
- 水気を多く含んだもの。
- ごまなど小さいもの。

⚠注意

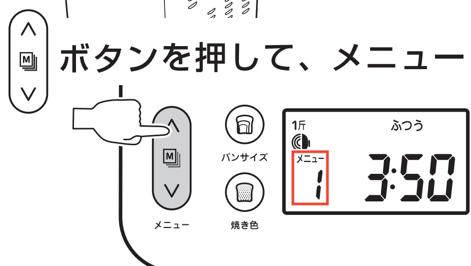
タイマーを使用するときはなまものを入れないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。

8. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

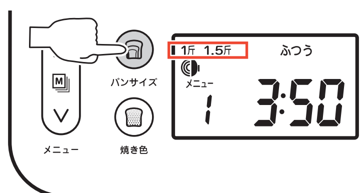


「ピー」という音がして
表示窓に［1 3:50］と
表示されます。

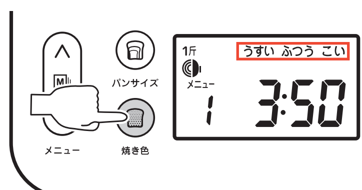
9. [メニューボタン] ボタンを押して、メニュー1～14を選びます。



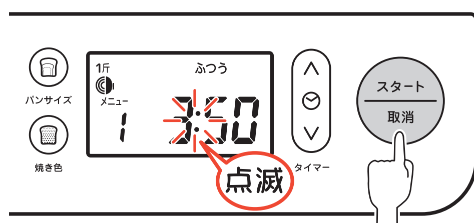
10. ボタンを押して、パンサイズを選びます。



11. ボタンを押して、焼き色を選びます。



12. スタート取消 ボタンを長押しします。調理を開始します。



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、
「：」コロンが点滅を開始します。

（例：3:50 3 時間 50 分後に出き上がります。）

設定をやり直すとき

スタート取消 ボタンを3秒以上「ピー」と音がするまで押してください。

表示窓は選択したメニューの初期設定に戻ります。
「:」は点灯状態に戻ります。

お知らせ

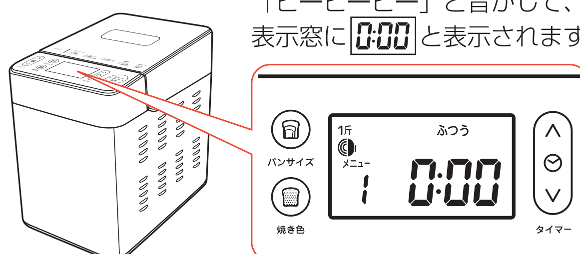
こね工程の途中でブザーが鳴るメニューがあります。●詳しくは各メニューのページをご覧ください。
〈具入れブザーについて〉
具入れブザーのあり／なしを選べます。
スタート後、メニューボタン のʌとvを同時に押します。初期設定は具入れブザーありです。
具入れブザーあり： 点灯

⚠注意

- こね工程中はふたを閉じてください。開けたままにするとイーストや具の投入ができない場合があります。
- 発酵工程以降はふたを開けないでください。庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。
- パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

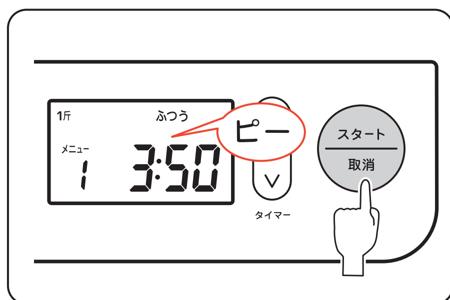
13. 調理終了。

パンが出来上がると
「ピーピーピー」と音がして、
表示窓に 0:00 と表示されます。



基本の食パンの作りかた（つづき）

14. パンケースを取り出します。

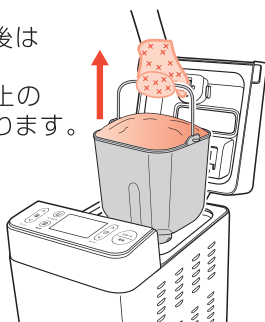


焼き上がり後は、誤動作を防止するため表示窓が 0:00 になっています。
パンを取り出すときは、スタート／取消ボタンを「ピー」と音が鳴るまで長押ししてください。

解除すると表示が 0:00 から選択したメニューの初期表示に変わります。　例）食パン 1斤／ふつうの場合
3:50「：」点灯

必ず表示が変わったことを確認してください。

⚠注意
予熱で焼き色が濃くなります。
パンは早めに取り出してください。



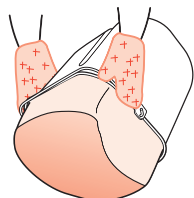
焼き上がり後は
1分おきに
取り忘れ防止の
ブザーが鳴ります。
（10分間）

お願い
必ず厚手のミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。

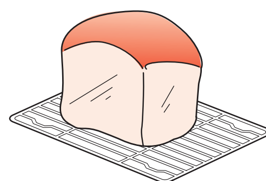
⚠注意
- 熱いパンケースを本製品の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっております。庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。

15. パンを取り出します。

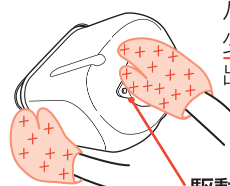
パンの表面のパリパリ感を保つため、焼き上がったパンはすぐに取り出してください。
❗先のとがったものや金属製のヘラで取り出さないでください。
パンケースに傷がついてフッ素樹脂加工がはがれ、パンがつきやすくなり取り出しにくくなります。



⚠注意
パンケースのハンドル根元をしっかり持って振ってください。



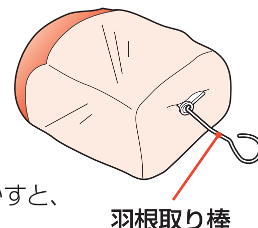
パンを切る前に約15～30分間放置して、あら熱をとります。



パンケース底の駆動部を少し動かすとパンが取り出しやすくなります。

駆動部

❗駆動部を大きく動かすと、パンがえぐられ、空洞ができます。



羽根取り棒

羽根がパンについてきた場合は、パンを切る前に取り除いてください。
羽根は熱くなっていますので冷めてから、付属の羽根取り棒でとってください。

パンケースはパンを取り出したあと、パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れておくとお手入れしやすくなります。（40ページの「お手入れ」をご覧ください。）

16. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠注意
続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまでお待ちください。（約1時間）

追加焼きのしかた

パンの焼き色をさらに濃いめにしたいときや調理が終了してもパンの焼け具合が足りない場合には、焼き時間を5分単位で延長することができます。

①調理終了後、表示窓に 0:00 が表示されていることを確認し、
スタート取消ボタンを長押しして、停止させます。

② ボタンを押して「14. 焼き」を選びます。

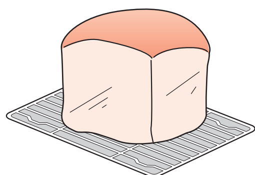
③ タイマーボタンを押して、追加焼きの時間をセットします。

④ スタート取消ボタンを長押しします。調理を開始します。

⑤パンが焼き上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 と表示されます。

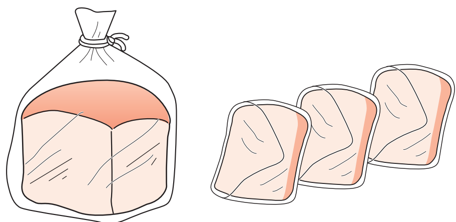
⑥ スタート取消ボタンを長押しして停止させます。

パンを切る



パンが焼き上がったら、網などの上にのせ、あら熱を取ります。
焼き上がってからすぐにパンを切るとパンのめがつぶれてうまく切れません。

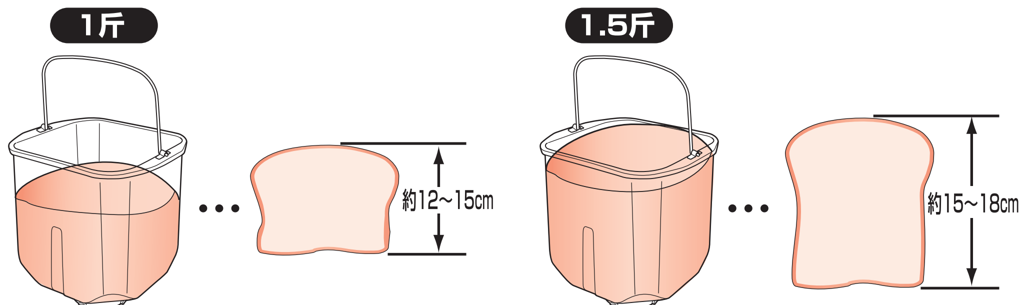
パンの保管



手作りのパンは、無添加ですので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早目にお召し上がりください。ビニールの袋などに入れて乾燥を防ぎます。

長持ちさせたいときは、冷凍庫に入れてください。
冷凍庫に入れる前にパンを切っておくと、食べる分だけ取り出せて便利です。

焼き上がりの食パンの大きさの目安



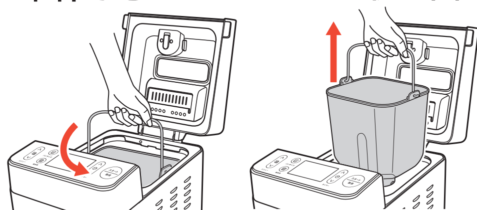
お知らせ

焼き上がりは毎回変わります。
材料・メニュー・配合・室温・湿度・タイマーの使用などにより変化します。

生地づくり

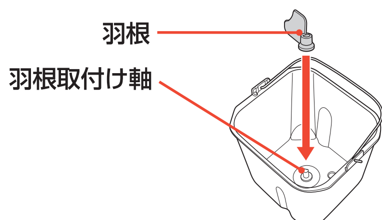
「パンの作りかた」は29ページ～34ページをご覧ください。

1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いているとパンができません。

3. 材料を準備して正確にはかります。（詳しい材料は29～34ページをご覧ください。）

量を正確にするためにはかり（重さ）ではかってください。

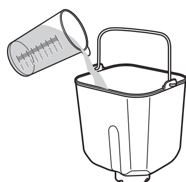
❗ バターは溶かさず固形のまま5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

お願い

付属の計量カップは水計量用です。砂糖・小麦粉・バターなどをはからないください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

4. パンケースに材料を入れます。

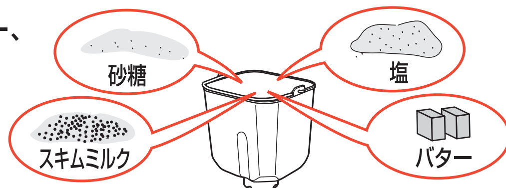
① 水を入れます。



❗ 室温が高い（約25℃以上）ときは、冷水（約5℃）を使用し、水の量を減らします。
　1斤：10ml減らす
　1.5斤：15ml減らす

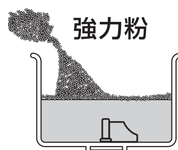
室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）を使用します。

② 砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。



③ 強力粉を静かに入れます。

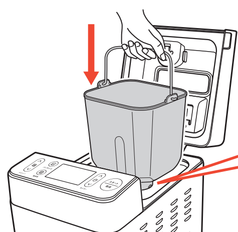
水にふたをするようにまんべんなく入れます。



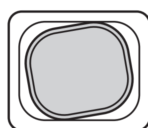
天然酵母メニューの場合

- 元種のままでは焼けません。
  必ず生種おこしをしてから使用してください。「生種おこし」（35ページ）をご覧ください。
- 生種はよくかきまぜてからはかってください。
  ①生種をパンケースに入れます。（イースト容器は使いません。）
  ②強力粉を入れます。
  ③砂糖、塩、その他の材料を入れます。
  ④水を静かに入れます。

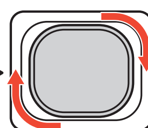
5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



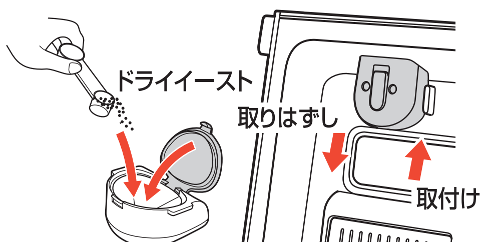
斜めにケースをセットして



右回りに回して固定します。

！4方向どの方向でも取付け可能です

6. イースト容器を取付けます。（ドライイーストメニューのみ）

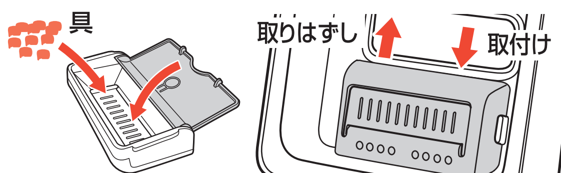


ドライイーストを入れます。

①ドライイーストをイースト容器に入れ、イースト容器ふたをしっかりと閉めます。
②ふたに取付けます。
カチッとするところまでしっかりと取付けます。

⚠注意
イースト容器ふたがしっかり閉まっていなかったり取付けが弱いと途中でイーストがこぼれたりイーストが投入されなかったりします。

7. 具入れ容器を取付けます。



①具入れ容器にお好みの具を入れ、具入れ容器ふたを閉めます。
②ふたに取付けます。
カチッと手応えがするところまでしっかりと取付けます。

具入れ容器を使用しない場合ははずしておきます。

具について

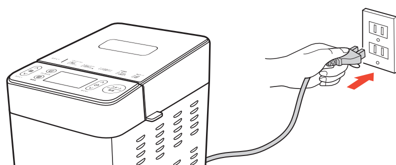
乾燥しているものや溶けにくいものを入れます。

！以下のものは入れられません。

- チョコレートやキャラメルのような溶けやすいもの。
- 大きいままの野菜。
- 液体やピューレ。
- 水気を多く含んだもの。
- ごまなどの小さいもの。

⚠注意
タイマーを使用するときはなまものを入れないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。

8. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



「ピー」という音がして表示窓に［1 3:50］と表示されます。

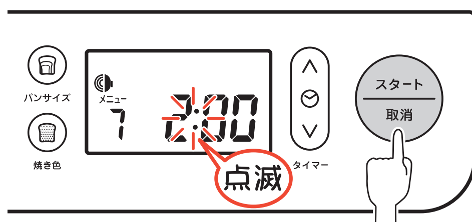
9. ［メニュー］ボタンを押して、「7.生地づくり」を選びます。



天然酵母を使う場合は「10.生地づくり」を選びます。

生地づくり（つづき）

12. スタート取消 ボタンを長押しします。調理を開始します。



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、
「：」コロンが点滅を開始します。

（例：2:00 2時間後に終了します。）

設定をやり直すとき

スタート取消 ボタンを3秒以上「ピー」と音がするまで押します。
表示窓は 2:00 に戻ります。
「：」は点灯状態に戻ります。

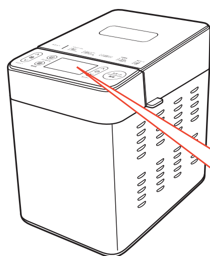
お知らせ

こね工程の途中でブザーが鳴るメニューがあります。●詳しくは各メニューのページをご覧ください。
〈具入れブザーについて〉
具入れブザーのあり／なしを選べます。
スタート後、メニューボタン の∧と∨を同時に押します。初期設定は具入れブザーありです。
具入れブザーあり： 点灯

⚠注意

- こね工程中はふたを閉じてください。開けたままにするとイーストや具の投入ができない場合があります。
- 発酵工程以降はふたを開けないでください。庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。
- パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

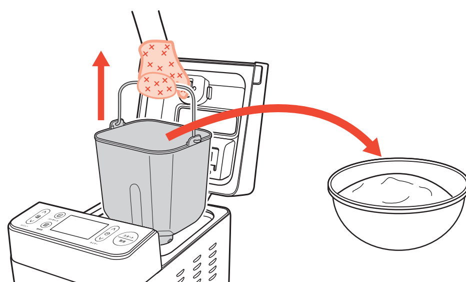
13. 調理終了。



パン生地が出来上がると
「ピーピーピー」と音がして、
表示窓に 0:00 と表示されます。



14. パン生地を取り出します。



⚠注意

でき上がったパン生地はすぐに取り出してください。
取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

15. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。

タイマーセットの方法

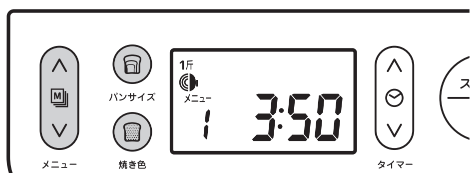
室温は20℃程度が適しています。
室温が高すぎる（約30℃以上）場所や低すぎる（約10℃以下）場所でのご使用は避けてください。
パンがうまく焼けないことがあります。

- 野菜・卵・牛乳などの入ったパンを作る場合は、タイマー機能を使用しないでください。
  変質することがあります。
- 「生地づくり」、「ピザ生地づくり」、「生種おこし」、「こね」、「発酵」、「焼き」の場合は、
  タイマー機能は使用できません。

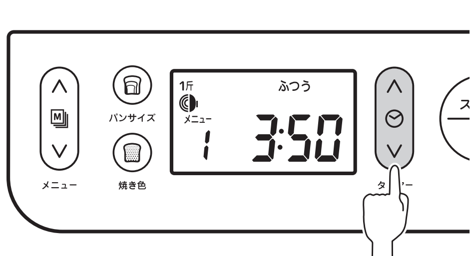
1. パンケースに材料を入れ、本体にセットします。

材料のセットは「基本の食パン」8〜9ページをご覧ください。

2. メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します。



3. でき上がりまでの時間をセットします。



ボタンを押してセットします。

- タイマーは10分きざみでセットできます。
- タイマーは、各メニューの焼き上げ時間を含み最大で13時間まで設定可能です。

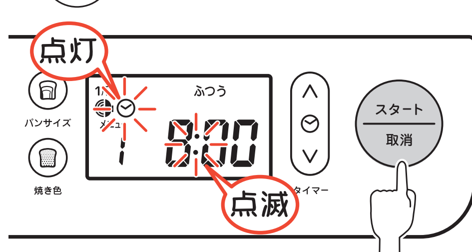
例）「 食パン1斤 ふつう 」の場合
最短 3:50 から最長 13:00 までセット可能です。

タイマーセットの例

「 食パン1斤 焼き色ふつう 」 を今から8時間後に焼き上がるようにセットしたい場合

① ボタンを押して、「1.食パン 」「1斤」「ふつう」を選択します。
② ∧ タイマーボタンを押して、 8:00 となるようにセットします。
［8時間後にでき上がるようにセットした場合の表示（パンを焼く時間を含む）］

4. スタート 取消 ボタンを長押しします。調理を開始します。



ボタンを長押しすると「：」コロンが点滅し、
タイマーがスタートします。
タイマーでの待機中は表示窓に が表示されます。

タイマーセットをやり直すとき

ボタンを3秒以上「ピー」と音がするまで押してください。表示は、選択したメニューの初期設定時間に戻ります。手順「2. メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します」からやり直してください。

〈具入れブザーについて〉

具入れブザーのあり／なしを選べます。
スタート後、メニューボタン の∧と∨を同時に押します。初期設定は具入れブザーありです。
具入れブザーあり： 点灯

食パンコース「1斤/1.5斤」

シンプルな食パンを焼き上げるメニューです。

パンの風味を味わうトーストやサンドイッチなど幅広く応用できます。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約3時間50分			38分後（3:12）
1.5斤	約4時間00分			43分後（3:17）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水	ドライイースト
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす	小さじ1/4減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす	小さじ1/4減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯	

食パン（基本レシピ） シンプルな味のベーシックなパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

黒 糖 食 パ ン

懐かしい黒糖風味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	170ml	170g	230ml	230g
黒砂糖	20g		30g	
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

●黒砂糖は分量内の水の一部で溶かしておきます。黒砂糖はお好みで分量の1.5倍まで入れられます。

く る み パ ン

香ばしいくるみをくるみました。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g
くるみ	40g		50g	

●くるみはローストしたものを5mm角程度に刻んでおきます。**具入れ容器に入れて本体にセットします。**

た ま ご パ ン

たまごを使ってふんわりやわらか

材　料	1　斤		1.5斤	
水 **鶏卵M玉**	合わせて200g		合わせて260g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　タイマーは使用しないでください。

メニュー2

早焼きコース「1斤/1.5斤」

短時間で焼き上げるメニューです。
レーズンやスパイスなどを入れるアレンジがおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色 ふつう	こい	うすい	具入れ
1斤	約2時間20分			23分後（1:57）
1.5斤	約2時間30分			28分後（2:02）

●通常の食パンコースより小さめに焼き上がります。

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水	ドライイースト
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす	小さじ1/4減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす	小さじ1/4減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯	

早焼き食パン（基本レシピ）

素早く焼けるパンレシピ。

材料	1斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

ポイント
●早焼きはイーストを増やし、高めの温度で発酵させることで時間を短縮しています。
その為、通常の食パンに比べて膨らみや風味が劣ります。
具を入れたり、スパイスを効かせたパンがおすすめです。

早焼きレーズン

レーズン入りのちょっと豪華な早焼きパン。

材料	1斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
レーズン	45g		60g	

レーズンがくっついているときは、ばらしておきます。**具入れ容器に入れて本体にセットします。**

カレー早焼き

ピリッとカレー風味。

材料	1斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
カレーパウダー	小さじ3/4	1.5g	小さじ1	2g
強力粉	250g		330g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

コーヒー早焼き

ほろ苦いコーヒー味。

材料	1斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
インスタントコーヒー	4g		6g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

インスタントコーヒーは分量内の水で溶いておきます。

ソフトパンコース「1斤/1.5斤」

しっとりソフトに焼き上げるメニューです。
乳製品を多く使ったレシピにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約3時間45分			52分後（2:53）
1.5斤	約4時間			1時間2分後（2:58）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水	ドライイースト
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす	小さじ1/4減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす	小さじ1/4減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯	

ソフトパン（基本レシピ） しっとりソフトな食パンです。

材料	1斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

ポイント
- ソフトパンは非常にやわらかく焼き上がります。
  取り出す際に以下の点に注意してください。
  - パンケースから取り出すときはパンの上部がつぶれないように優しく取り出してください。
  - 急激に冷やすと縮んでしまう場合があります。

美味しいソフトパン

ふんわり、しっとり特撰食パン。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	140ml	140g	180ml	180g
生クリーム	25g		35g	
ヨーグルト	10g		10g	
砂糖	大さじ2+1/2	25g	大さじ3+1/2	35g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
クリームチーズ	15g		20g	
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

●クリームチーズは常温に戻してから使います。
●タイマーは使用しないでください。

ヨ ー グ ル ト パ ン

ほんのり感じる酸味が食欲をそそります。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	150ml	150g	200ml	200g
ヨーグルト	40g		50g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

●タイマーは使用しないでください。

ミ　ル　ク　パ　ン

ミルク風味のしっとりパン。

材　料	1　斤		1.5斤	
牛乳	210ml	220g	270ml	280g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

●牛乳は比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。
●タイマーは使用しないでください。

スイートパンコース「1斤/1.5斤」

甘みのある菓子パン風のパンを焼き上げます。
砂糖の多く入った甘いパンにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色 ふつう	焼き色 こい	焼き色 うすい	具入れ
1斤	約4時間20分			47分後（3:33）
1.5斤	約4時間30分			54分後（3:36）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

スイートパン（基本レシピ） ほんのり甘く、皮がさくさくしたお菓子のようなパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	合わせて160g		合わせて220g	
鶏卵M玉				
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	40g		50g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。

ココアパン

ほろ苦い大人の味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	合わせて160g		合わせて220g	
鶏卵M玉				
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	30g		35g	
ココアパウダー	10g		15g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。

ジンジャースイート

体ほかほか、はまる味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	合わせて140g		合わせて190g	
鶏卵M玉				
おろし生姜	15g		20g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	40g		50g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。

フルーツスイート

ミックスフルーツを使うと色どりもきれい。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	合わせて160g		合わせて220g	
鶏卵M玉				
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	40g		50g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g
ドライフルーツ	45g		60g	

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。
●ドライフルーツがくっついているときは、ばらしておきます。**具入れ容器に入れて本体にセットします。**

全粒粉パン「1斤/1.5斤」

全粒粉や米粉の入ったパンを焼き上げます。
強力粉の一部を他の粉（米粉、全粒粉など）に置きかえたパンや野菜を入れたヘルシーなパンにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8〜12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色 ふつう	こい	うすい	具入れ
1斤	約4時間15分			1時間10分後（3:05）
1.5斤	約4時間30分			1時間20分後（3:10）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（は消灯）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

全粒粉パン（基本レシピ）

小麦全粒粉を使ったパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	125g		165g	
全粒粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

- 全粒粉はパン用（強力粉）のものをご使用ください。
  お菓子用（薄力粉）の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。

パンプキンパン

かぼちゃ、にんじん、ポテトもOK！

材料	1斤		1.5斤	
水	160ml	160g	210ml	210g
かぼちゃ	50g		70g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	125g		165g	
全粒粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

- 全粒粉はパン用（強力粉）のものをご使用ください。
  お菓子用（薄力粉）の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。
- かぼちゃは茹でてつぶしてから他の材料と一緒に入れてください。
- タイマーは使用しないでください。

米粉パン

お米の粉でもっちりパン

材　料	1　斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	125g		165g	
パン用米粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

! 米粉は割合が多くなるほど焼き上がりが小さくなります。

黒ごま米粉パン

色と香りが特徴的

材　料	1　斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
黒ごまペースト	20g		30g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
強力粉	125g		165g	
パン用米粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g
黒ごま	10g		15g	

● 黒ごまは他の材料と一緒に最初から入れます。
! 米粉は割合が多くなるほど焼き上がりが小さくなります。

米粉について

米粉はパン用、お菓子用、その他（上新粉など）に分かれます。
それぞれ粒の大きさや成分が異なりますので、粉の種類に合わせて配合を調整してください。
※小麦粉と併用するため、小麦アレルギー対応のパンは焼けません。

- パン用米粉　非常に細かく製粉した米粉に小麦タンパクを加えることでパン用に改良したものです。粉の量に対して**最大50%**（1.5斤の場合165g）まで配合できます。
- お菓子用米粉　非常に細かく製粉した米粉です。粉の量に対して**最大30%**（1.5斤の場合100g）まで配合できます。小麦タンパクを含まないため、多すぎるとうまく膨らみません。
- そ　の　他　上新粉など、和菓子に使われている米の粉です。製粉の仕方が異なり、粒が粗いので粉の量に対して最大10%（1.5斤の場合30g）までになります。ミキサー等で手作りした場合も10%程度から様子を見ながらお試しください。

夏場にうまく焼くには

米粉は温度の影響を受けやすいため、夏場は膨らみにくくなります。
- 水は冷水を使い、粉も冷蔵庫で冷やしておきます。
- タイマーを使うときはなるべく涼しい場所でご使用ください。。
- 一緒に入れる小麦粉はタンパク質の多いものにすると膨らみやすくなります。
- 米粉の配合量を少なめにしてお試しください。

メニュー6

フランスパン風コース「1斤／1.5斤」

フランスパンのような食感と風味のパンを焼き上げます。
小麦の風味を味わうのにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約5時間45分			18分後（5:27）
1.5斤	約6時間			28分後（5:32）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

室温が30℃以上になると焼き上がりが小さくなります。

フランスパン風（基本レシピ）

フランスパン風の食感と風味のパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	170ml	170g	230ml	230g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g

ポイント
●フランスパン風は一般的なフランスパン同様に最小限の材料で作っています。
糖分、乳成分を含まないため、焼き色がうすくなります。
スキムミルクを加えると焼き色がつきます。
●パンケースから取り出しにくいときは、2～3分程おいておくと取り出しやすくなります。

ガーリックフランス

ガーリックの香りが食欲を誘います

材　料	1　斤		1.5斤	
水	170ml	170g	240ml	240g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g
ガーリックチップ	3g		5g	

●ガーリックチップは粗めに砕いて他の材料と一緒に最初から入れます。

イタリアンフランス

イタリア?フランス?バジルとトマトが相性抜群!

材　料	1　斤		1.5斤	
トマトジュース	170ml	180g	240ml	250g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g
乾燥バジル	適量		適量	

●トマトジュースは比重が高いため、mlとgで数字が異なります。
●タイマーは使用しないでください。

セサミフランス

ごまが入ってご満足。

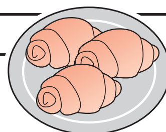
材　料	1　斤		1.5斤	
水	170ml	170g	230ml	230g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g
白ごま	10g		15g	

●白ごまは他の材料と一緒に最初から入れます。

生地づくり　ドライイースト／天然酵母

生地の作りかたは「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

バ タ ー ロ ー ル



⚠注意　タイマーは使用できません。

バターロール…16個

ドライイースト

《生地の材料》

Ⓐ	水	} 合わせて210g	
	鶏卵M玉		
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	―	50g
	強力粉	―	330g
	ドライイースト	小さじ1	3g

天然酵母

《生地の材料》

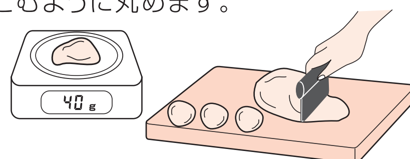
Ⓑ	生種	―	25g
	強力粉	―	330g
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	―	50g
	水	} 合わせて190g	
	鶏卵M玉		

《その他材料》

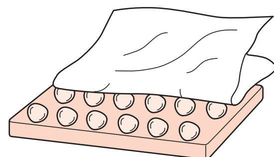
鶏　　卵（ぬり卵用）…………… 適　量
強力粉（打ち粉用）…………… 適　量

① Ⓐまたは Ⓑの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

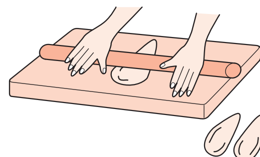
② 打ち粉（強力粉）を軽く振った台の上に生地を取り出します。
生地を軽く丸め直し、スケッパーで40gずつに分割して丸めます。
〈丸めかたのコツ〉
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



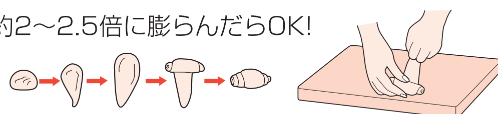
③ 生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



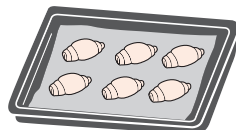
④ 丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした後、めん棒で薄く伸ばしてしずく形にします。
（目安は幅5～6cm、長さ25～30cmです。）



⑤ 幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
！ 発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。
表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで発酵させます。
〈発酵時間〉
ドライイースト　40～50分
天然酵母　60～90分
！ 約2～2.5倍に膨らんだらOK!



⑥ 生地の表面に卵をぬり、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

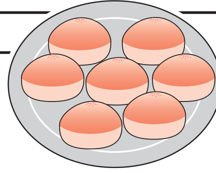


ワンポイントアドバイス
生地が余ったときは保存できます。
少なめに作るときは分量を約7割（小麦粉で250g）に減らしてください。

冷蔵する場合…
成形が済んだ段階で乾燥しないようにぬれぶきんをかけて保存します。冷蔵中も発酵が進みますので、なるべく翌日までに焼いてください。

冷凍する場合…
乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固くなったら袋にまとめます。冷凍した生地は常温で解凍してから次の作業に移ります。冷凍は以下の段階にできます。
①生地を分割して丸めた段階。
②成形し終えた段階。
③成形発酵し終えた段階。
長期間冷凍すると解凍時に膨らみにくくなる場合があります。なるべく1ヶ月以内に使ってください。

あ ん パ ン



⚠注意 タイマーは使用できません。

あんパン…16個

ドライイースト

《生地の材料》

	材料		分量
Ⓐ	水	合わせて210g	
	鶏卵M玉		
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	―	30g
	強力粉	―	330g
	イースト	小さじ1	3g

天然酵母

《生地の材料》

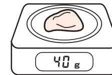
	材料		分量
Ⓑ	生種	―	25g
	強力粉	―	330g
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	―	30g
	水	合わせて190g	
	鶏卵M玉		

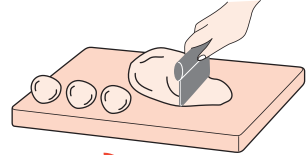
《その他材料》

あんこ…………………………400g
けしの実(トッピング用)…………少々
鶏卵(ぬり卵用)……………適量
強力粉(打ち粉用)……………適量

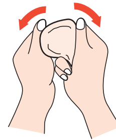
① ⒶまたはⒷの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

② 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。



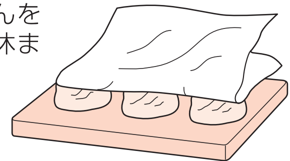


〈丸めかたのコツ〉
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。

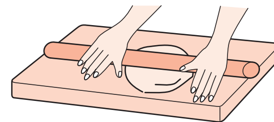


生地をいためないように丸めてネ!

③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



④ めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包みます。
❗閉じ口はしっかりつまんで閉じてください。





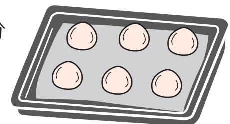
⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

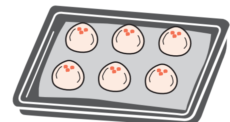
⑥ 表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで発酵させます。

〈発酵時間〉
ドライイースト:40～50分
天然酵母:60～90分

❗約2～2.5倍に膨らんだらOK!



⑦ 生地の表面に卵をぬり、けしの実をつけ、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



生地づくり　ドライイースト／天然酵母（つづき）

クロワッサン

⚠注意　タイマーは使用できません。

クロワッサン…16個

ドライイースト

《生地の材料》

Ⓐ	水	合わせて200g		
	鶏卵M玉			
	砂糖	大さじ3	30g	
	塩	小さじ1+1/2	8.1g	
	スキムミルク	大さじ1	8g	
	バター	—	20g	
	強力粉	—	240g	
	薄力粉	—	90g	
	イースト	小さじ1+1/2	4.5g	

天然酵母

《生地の材料》

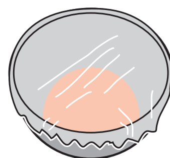
Ⓑ	生種	—	25g
	強力粉	—	240g
	薄力粉	—	90g
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1+1/2	8.1g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	バター	—	20g
	水	合わせて180g	
	鶏卵M玉		

《その他材料》

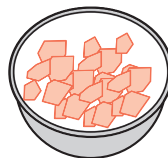
バター（折り込み用）	170g
薄力粉	20g
強力粉（打ち粉用）	適量
鶏卵（ぬり卵用）	適量

①ⒶまたはⒷの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

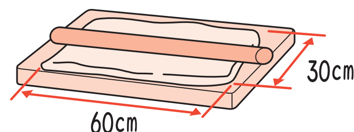
②パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。



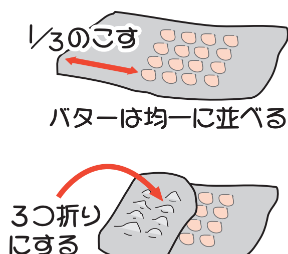
③バター（折り込み用）は1cm角に切り、薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れておきます。



④休ませておいた生地を打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に取り出し、約60cm×30cmの長方形にのばします。

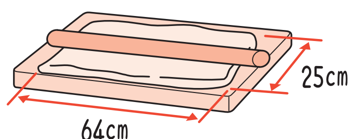


⑤ ③の薄力粉をまぶしたバターを親指大につまんで伸ばし、のばした生地の2/3の部分に均一にのせます。バターがのっていない1/3の部分を折り、さらにバターがのっている1/3の部分に折り重ね、3つ折りにします。ラップで包み、冷蔵庫で約30分休ませます。

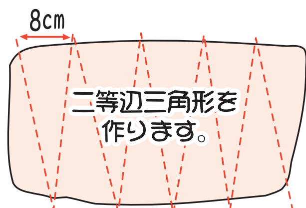


⑥ 幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約 60cm × 30cm の長方形に伸ばします。
⑤と同様に 3 つ折りにし、冷蔵庫で約 30 分休ませます。これをもう一回繰り返します。

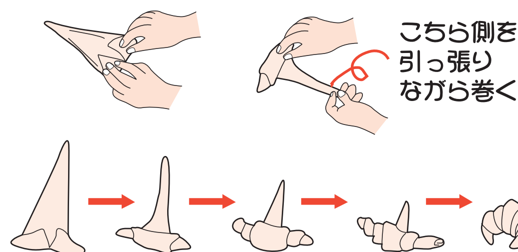
⑦ 十分に冷やした生地を約 64cm × 25cm の長方形に伸ばします。
! 生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で冷やします。



⑧ 底辺約 8cm の二等辺三角形を作ります。

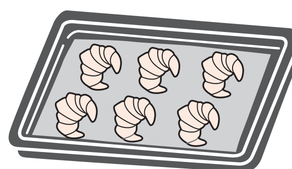


⑨ 三角形の底辺に約 1cm の切り込みを入れ、両端を軽く左右に引っ張りながら巻いていきます。巻終わりを下にして、両端を内側に曲げて形を整えます。



⑩ クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
! 発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

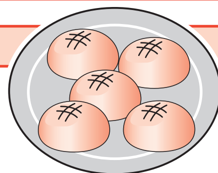
⑪ 表面が乾かないように霧吹きをして、約30℃で約60分発酵させます。
約2〜2.5倍に膨らんだらOK！
! 天然酵母の場合
膨らみ具合を見ながら発酵を少し長めにします。



⑫ 生地の表面に卵をぬり、200〜220℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

生地づくり ドライイースト／天然酵母（つづき）

メ ロ ン パ ン



⚠注意 タイマーは使用できません。

メロンパン…16個

ドライイースト

《生地の材料》

Ⓐ	水	合わせて200g	
	鶏卵M玉		
	砂糖	大さじ5	50g
	塩	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	バター	──	30g
	強力粉	──	330g
	ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g

天然酵母

《生地の材料》

Ⓑ	生種	──	25g
	強力粉	──	330g
	砂糖	大さじ5	50g
	塩	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	バター	──	30g
	水	合わせて180g	
	鶏卵M玉		

《メロンパンの皮の材料》

バニラエッセンス	適量
薄力粉	300g
砂糖	80g
バター	90g
鶏卵	80g

《その他の材料》

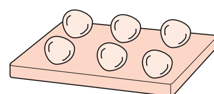
強力粉（打ち粉用）	適量
グラニュー糖	適量

メロンパンの皮の作りかた

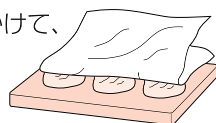
① 薄力粉はふるっておきます。
② バターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでしっかり混ぜます。
③ 溶いた卵とバニラエッセンスを加え、さらによく混ぜ合わせます。
④ ふるっておいた薄力粉を加え、混ぜます。
⑤ ラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。

①ⒶまたはⒷの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13〜15ページをご覧ください。

②打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。
※丸めかたのコツ…
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



③固く絞ったぬれぶきんをかけて、15〜20分休ませます。



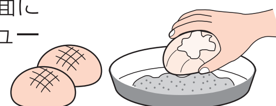
④メロンパンの皮を30gに分割して丸めます。ラップの上にのせ、手のひらで押し約10cmの大きさに伸ばします。



⑤休ませておいた生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地をメロンパンの皮で底の部分を残して包みます。
❗ラップごと手にもって包むときれいに包めます。



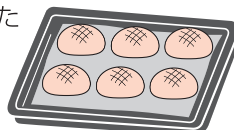
⑥メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶします。



⑦クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。
❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑧約35℃に保ったオーブンで発酵させます。
〈発酵時間〉
ドライイースト　40〜50分
天然酵母　60〜90分
❗約2〜2.5倍に膨らんだらOK！

⑨180〜200℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。



ピザ生地づくり

⚠注意
タイマーは使用できません。

《生地の材料》

ピザ生地 クリスピータイプ…直径25㎝ 4枚分

Ⓐ	水	—	170g
	塩	小さじ1	5.4g
	オリーブ油	—	15g
	強力粉	—	170g
	薄力粉	—	160g
	イースト	小さじ1	3g

ピザ生地 パンタイプ…直径25㎝ 3枚分

Ⓑ	水	—	210g
	砂糖	大さじ1	10g
	塩	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	オリーブ油	—	20g
	強力粉	—	330g
	イースト	小さじ1	3g

《その他の材料》

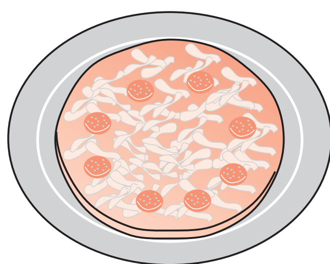
強力粉（打ち粉用）……………… 適量

《具の材料》

ピザソース……………… 適量
ピザ用チーズ……………… 適量
ベーコン……………… 適量

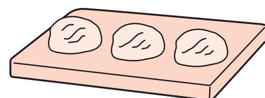
※パンタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。
※クリスピータイプは薄力粉の割合を増やすことで食感がよりクリスピーになります。

いろいろアレンジしてみましょう。

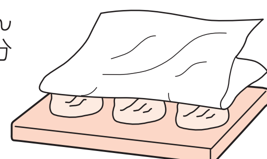


① Ⓐまたは Ⓑの材料でピザ生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

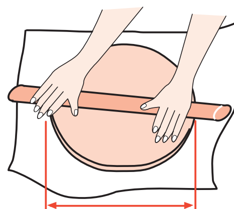
② 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、分割します。



③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

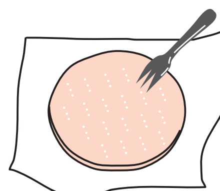


④ クッキングシートの上に生地をのせ、打ち粉をまぶしためん棒で直径25cmくらいにのばします。



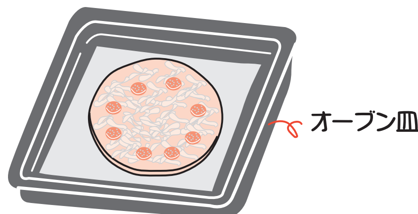
❗パンタイプは手で伸ばすと、もちもち感が強くなります。

⑤ のばした生地にフォークで空気穴をあけ、クッキングシートごとオーブン皿に移します。



冷凍する場合はこの状態でします。
焼くときはそのままトッピングをのせて焼きます。

⑥ 全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。



⑦ 190～200℃に予熱したオーブンで15～20分、周囲がキツネ色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼きます。

天然酵母生種おこし

生種おこし

生種をつくります。
天然酵母（ホシノ天然酵母パン種）は保存性の高い元種になっており、酵母が休眠状態にあります。
生種おこしによって活性化させ「生種」にします。
（24時間かかります。）

①生種容器にぬるま湯（約30℃）を入れます。

②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、均一になるようかきまぜます。

③生種容器のふたをします。

④パンケースに生種容器を入れます。

お知らせ

生種おこしをするときは、パンケースに羽根はつけません。

⑤「11.生種おこし」を選んでスタートボタンを長押しします。

材　　料	多め（約6回分）		少なめ（約3回分）	
水（約30℃）	100ml	100g	50ml	50g
ホシノ天然酵母パン種	50g		25g	

水温が高すぎたり低すぎたりすると生種がうまくできない場合があります。

うまく焼くには

天然酵母パンは生種の出来や保存状態によって膨らみが変わります。
うまく生種おこしができていると酒かすのようなアルコール臭と若干酸っぱい臭いがします。

- 室温30℃以上になると、うまくできない場合があります。
- 必ず付属のふたをして冷蔵保存して1週間以内に使い切ってください。
  冷凍や常温では発酵力がなくなり、うまく膨らみません。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
- 生種容器は生種専用とし清潔にしておきます。
- ホシノ天然酵母パン種以外の天然酵母、自家製酵母ではうまく膨らみません。

天然酵母　食パンコース「1斤/1.5斤」

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。
生種を作っておきます。元種やドライイーストではうまく焼けません。

お知らせ
- 元種のままではうまく焼けません。必ず生種をおこしてから使用してください。
- 生種はよくかきまぜてからはかってください。

⚠注意
- 野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。
- ホシノ天然酵母パン種専用コースです。その他の天然酵母やドライイーストは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約6時間40分			54分後（5:46）
1.5斤	約7時間00分			1時間9分後（5:51）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

（具入れランプ）が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、（具入れボタン）ボタンの∧と∨を同時に押します。
（（具入れランプ）は消灯）

天然酵母食パン（基本レシピ）　自然な風味の食パンです。

材料	1斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
水	160ml	160g	200ml	200g

ポイント
- 天然酵母は独特の風味がある為バターやスキムミルクがなくても美味しく焼き上がります。
お好みでバターを加えるとよりしっとりします。
- 生種は雑菌が増えると膨らみにくくなります。
清潔さを心がけ、早めに使い切るのが上手につくるコツです。

天然酵母 食パンコース「1斤/1.5斤」(つづき)

シナモンレーズンパン

シナモン入りでスパイシー

材　料	1　斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
シナモン	適量		適量	
水	160ml	160g	200ml	200g
レーズン	45g		60g	

● レーズンがくっついているときは、ばらしておきます。
具入れ容器に入れて本体にセットします。

トマトブレッド

チーズを乗せてトーストしたらピザ風に

材　料	1　斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
トマトジュース	160ml	170g	200ml	210g
ドライトマト	40g		50g	

● トマトジュースは比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。
ドライトマトは5mm角に刻んでおき、具入れブザーに合わせて入れます。

ほうれんそうパン

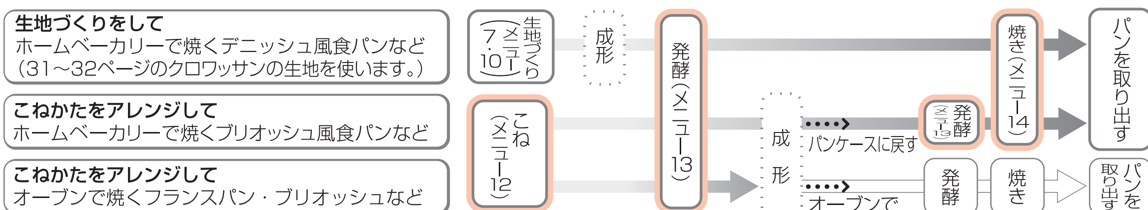
色々な葉菜でもどうぞ

材　料	1　斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
ほうれんそう	50g		70g	
水	120ml	120g	140ml	140g

● ほうれんそうは茹でて水気をよく拭き取り、細かく刻むかフードプロセッサーにかけます。
他の材料と一緒に入れてください。

独立モード「こね」「発酵」「焼き」

「こね」「発酵」「焼き」を単独で使用するコースです。
パンケースの取り出しからメニューまでは「基本のパンの作りかた」と同じ手順で行ってください。



独立モード「こね」「発酵」「焼き」で設定する時間は、運転時間を表します。
タイマー予約はできません。
各コースとも、粉の量で最少250ｇから最大330ｇの間でご使用ください。
水分の合計は、必ず粉の量の半分以上（小麦粉300gの場合、水150g以上）になるようにしてください。
パン生地以外（うどん、パスタなど）に使用しないでください。

⚠注意
水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。

メニュー12　こ　ね：こね工程のみ行います。

こね時間は1分単位で 0:01 ～ 0:15 まで設定できます。
（初期値は 0:01 です）

こんな用途で使えます
- フランスパンの生地づくり
（ねかせながら材料が混ざる程度まで軽くこねます。）
- ブリオッシュの生地づくり
（たっぷりのバターを少しずつ加えながら、しっかりこねます。）

〈例〉

10分 運転	7分 休止	10分 運転	7分 休止	10分 運転	…ご使用できます。**運転時間の合計30分まで・休止の間隔：5分以上**
15分 運転	3分 休止	15分 運転	3分 休止	10分 運転	…ご使用できません。**運転時間の合計30分まで・休止の間隔：5分未満**

エラー EE02 本体を30分以上、休ませてください。

⚠注意
- 運転時間の合計が30分以上・休止の間隔が5分未満のご使用はできません。
エラー EE02 表示が出ます。30分以上休ませてから再スタートしてください。
- 連続で30分を超えるご使用はできません。
続けてご使用になるときは30分以上、本体を休ませてから再スタートしてください。
- 最初の5分間は断続運転をします。
一回こねを終えて「0：00」を表示中にタイマーセットをすると連続運転からスタートします。
「スタート／取消」を長押ししてからタイマーセットをすると断続運転からスタートします。

ポイント
- 15分以上連続でこねると生地がかたくなり、うまく膨らみにくくなります。
10～20分程度寝かせてからもう一度こねるとよく膨らむ生地になります。
- 生地が混ざりにくい場合は、一旦中止して5分程度おいてからこねると生地が軟らかくなり、混ざりやすくなります。

メニュー13　発　酵：発酵工程のみ行います。

発酵時間は5分単位で 0:05 ～ 2:00 まで設定できます。
（初期値は 0:05 です）

！パン生地以外の発酵には使わないでください。

こんな用途で使えます
- 「こね」で作ったフランスパン生地の発酵
- デニッシュパンなど手で成形したパンの成形発酵
…31～32ページをご覧ください。
生地が2～3倍にふくらんだら「焼き」工程を行ってください。

メニュー14　焼　き：焼き工程のみ行います。

焼き時間は5分単位で 0:05 ～ 1:00 まで設定できます。
（初期値は 0:05 です）

！パン以外は焼かないでください。
！空焼きはしないでください。

こんな用途で使えます
- デニッシュパンなど、「発酵」で成形発酵したパンを焼く
…32ページをご覧ください。
- 通常のパンコースの追加焼き

独立モードを使ったアレンジメニュー

生地づくり（メニュー7）

① パン生地を作ります。「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

- 17～28ページのパンの材料を使う場合は、1斤の場合10ml、1.5斤の場合15mlの水分を減らすと作業がしやすくなります。
- 31ページのクロワッサンの生地を使うとデニッシュパンができます。

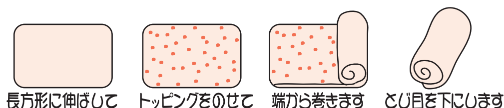
成形

② 打ち粉（強力粉）を軽く振った台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直しスケッパーでお好みの大きさに分割して丸めます。

③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ めん棒で生地を長方形に伸ばし、お好みでトッピングをのせて成形します。

《うずまきパン》



《ちぎりパン》



トッピング例（1.5斤の場合）

豆の甘さとチーズの塩味が癖になる
《豆＆チーズパン》
ブルーチーズ………… 20g
甘　納　豆…………100g

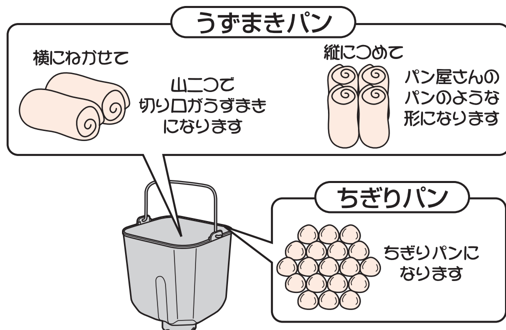
惣菜パンの基本はやっぱりこれ
《ベーコンチーズパン》
ベ　ー　コ　ン‥ 50g 刻んで炒めておく
コ　ー　ン‥100g 炒めておく
ピザ用チーズ‥100g

おやつにも最適
《いちごロール》
いちごジャム…………適　量

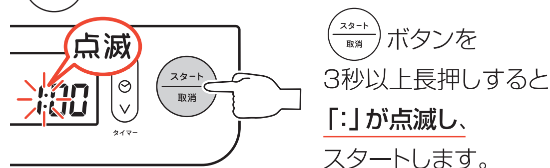
デニッシュパン

リッチなパンの王道
《チョコデニッシュ》
クロワッサン生地・31ページ参照
チョコレートクリーム
その他にもお好みの材料で自在にアレンジできます。

⑤ 羽根をはずしたパンケースに生地が均等になるように入れます。



⑧ スタート/取消ボタンを長押しします。



スタート/取消ボタンを3秒以上長押しすると**「:」が点滅し、**スタートします。

運転時間の設定をやり直すとき

スタート/取消ボタンを3秒以上「ピー」という音がするまで押してください。
表示窓は 13 0:05 に戻ります。
運転時間をセットしてスタート/取消ボタンを押してください。

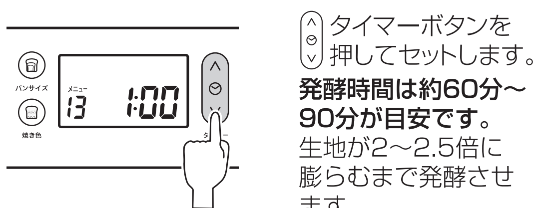
発酵（メニュー13）

⑥ 発酵します



メニューボタンを押して「13.発酵」を選んでください。

⑦ 運転時間をセットします。



タイマーボタンを押してセットします。
発酵時間は約60分～90分が目安です。
生地が2～2.5倍に膨らむまで発酵させます。

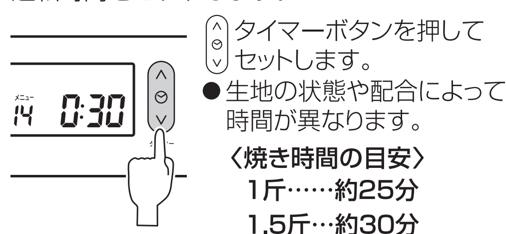
焼き（メニュー14）

⑨ 焼きます。



メニューボタンを押して「14.焼き」を選んでください。

⑩ 運転時間をセットします。



タイマーボタンを押してセットします。
- 生地の状態や配合によって時間が異なります。

〈焼き時間の目安〉
1斤……約25分
1.5斤…約30分

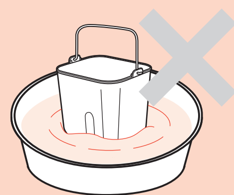
メニュー／作りかた…独立モードを使ったアレンジメニュー

お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

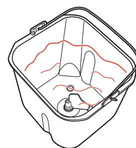
● 電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷えてからお手入れをしてください。
● ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
● 台所用洗剤、スポンジなどを使い、金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使用しないでください。
  - スポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。
  - 汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使用してください。
  - 金属タワシは使用しないでください。

⚠注意

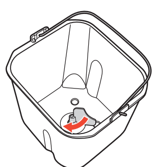
● パンケースの底を水の中に入れないでください。
駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
● のぞき窓はていねいに取扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。
キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。

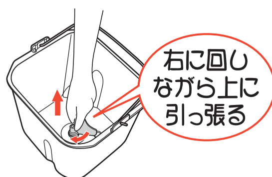


1. パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れ、羽根の穴、軸についたパン生地をふやかします。



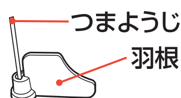
2. 羽根を右に回しながら上にひっぱり、取りはずします。



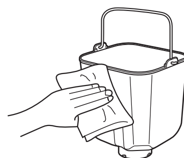


羽根がはずれにくいときは、パンケース底の駆動部を手でつかんで固定し、羽根を右に回しながら上に引っ張ってください。

3. 羽根、具入れ容器、パンケースの内側、生種容器はスポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。



羽根の穴につまったパン生地はつまようじなどで取り除いてください。

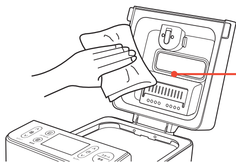


パンケース外面はぬれふきんでふく程度にしてください。

！生種容器は生種が残ると腐敗して雑菌が発生し、次の生種おこしがうまくできなくなることがあります。

〈腐敗したときは〉 台所用洗剤で洗ってください。

4. 本体やふたの内側についた汚れは、固く絞ったぬれぶきんでふいてください。



！庫内に飛び散った具材などは取り除いてください。
イースト容器は固く絞ったぬれふきんでふいて、**自然乾燥**させてください。
からぶきすると、静電気でドライイーストが落ちなくなる場合があります。

フッ素樹脂加工について

パンケース・羽根にはフッ素樹脂加工を施しています。加工面を保護するために次の点に注意してください。

● 先のとがったものや金属製のヘラは使わない。
● 調理の残りは放置しない。
● 金属タワシ・みがき粉を使わない。

消耗部品について　パンケース・羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース・羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分がこわれて回らなくなったり、材料がもれてくる場合があります。

このような場合には、部品の交換が必要になります。お買上の販売店または､「お客様サービス係」までご相談ください。

こんなときは…

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

パンづくりのQ&A

質　　問	対　　策
一般のパンづくりの本の分量でつくれないでしょうか？	取扱説明書に記載しているメニューは、この製品の調理工程に合わせた分量にしています。違った分量で使用する場合は最少・最大量の範囲内で独立モードで様子を見ながらご使用ください。 （38・39ページ）
取扱説明書に記載してある分量より多い（少ない）量でパンは作れないですか?	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。 また、少ないとうまくこねられない場合があります。
バターやスキムミルクの代わりにほかの材料は使えますか？	バターの代わりにはマーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。スキムミルクの代わりに、牛乳をお使いください。スキムミルク大さじ1が牛乳70ml相当です。 水と牛乳の合計量は各メニューの水と同量にしてください。 ！牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量と質が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
自家製天然酵母を使ってパンは作れますか？	自家製天然酵母は、元種の種類や出来具合いの影響を受けやすく、ご使用になれません。ホシノ天然酵母パン種をご使用ください。
なぜ、タイマーは13時間（調理工程含む）しかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。 特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついているのはなぜですか？	湿度や材料の状態により容器の隅に粉が混ざらずに残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンが取り出しにくいのですがどうしたらよいですか？	パンが羽根にひっかかっている場合があります。パンケース底の駆動部を少し動かすと羽根が動いて取り出しやすくなります。　フランスパン風は皮が固くなっているため、パンケースを垂直方向に振ると取り出しやすくなります。
パン生地をいためないように扱うにはどうしたらよいですか？	パン生地は必要以上にさわるとガスが抜けすぎて膨らみにくくなります。 分割するときは手でちぎらずスケッパーで切り、ガスが抜けないように断面を内側に包みます。伸ばしても縮んでしまうときは無理に伸ばさず、5～10分程度休ませてください。

パンがうまくつくれないときは

材料をご確認ください

砂糖	蜂蜜やシロップを使っていませんか？	水分を調節してください。
	合成甘味料を使っていませんか？	イーストの栄養にならないため、適していません。
バター	溶けて液体になっていませんか？	ペースト状～固形でお使いください。
	液体の油を使っていませんか？	生地がべたついて膨らみが悪くなります。
小麦粉	強力粉を使っていますか？	タンパク質が100g中11.5～13gが適しています。
	国産小麦を使っていませんか？	タンパク質の量と質が異なるため、適していません。
	古くなっていませんか？	夏場は高温多湿の場所を避けてください。

パンがうまくつくれないときは

材料をご確認ください

ドライイースト	ピザ用やフランスパン用を使っていませんか?	性質が異なるため適していません。
	予備発酵の必要なものを使っていませんか?	予備発酵のいらないインスタントタイプを使用してください。
	自家製酵母や生イーストを使っていませんか?	性質が異なるため、適していません。
	古くなっていませんか?	密封して冷蔵庫の奥で保存してください。 ● 未開封のものは、表示の保存方法に従って賞味期限までに使ってください。 ● 開封後は必ず密封して保存し、早めに使い切ってください。 ● 冷凍保存したものは夏場などは湿気でイースト容器から落ちない場合があります。
天然酵母	「ホシノ天然酵母パン種」で作った**生種**を使っていますか?	元種のままではうまく膨らみません。 必ず「生種おこし」をしてください。
	生種は、はかる前にかきまぜましたか?	均一にかき混ぜてください。
	古くなっていませんか?	生種は冷蔵保存し、一週間以内に使い切ってください。
具入れの具	生の野菜や果物を入れていませんか?	水気が出るためうまく膨らみません。生地がべたついて膨らみが悪くなります。
	ペースト状のものや汁気の多いものを入れていませんか?	ペースト状のものは水と置き換えて最初に入れてください。汁気の多いものは汁気を切って入れてください。

分量をご確認ください

水	多すぎると生地がべたつき、少なすぎると固くなってうまく焼けません。
砂糖	多すぎると焼き色が濃くなります。少なすぎると発酵不足になります。
	グラニュー糖を使う場合は計量スプーンを使うと分量が多くなります。 はかり(重さ)ではかってください。
塩	多すぎると生地が締まって膨らみが悪くなります。少なすぎると生地が緩んでしぼんでしまったり過発酵になったりします。
スキムミルク	多すぎると焼き色が濃くなります。少なすぎると風味が悪くなります。
バター	多すぎるとうまく混ざらなかったり生地がべたついて膨らみが悪くなります。
強力粉	多すぎると生地が固くなり膨らみが悪くなります。少なすぎると生地がべたついて生地がしぼんでしまいます。 計量カップではかると大幅な誤差が出ます。必ずはかり(重さ)ではかってください。
ドライイースト 天然酵母	多すぎると過発酵に、少なすぎると発酵不足になります。

気温・水温をご確認ください

室温が25℃を越えている場合は、各メニューの注意書きに従って水とイースト／生種の量と温度を調節してください。
室温が10℃以下の場合は約30℃のぬるま湯を使用してください。
室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。涼しい場所でご使用ください。

設定をご確認ください

ご使用の材料とメニューがあっているかご確認ください。
気温が25℃以上の場合、タイマーを使用するとできばえが悪くなります。涼しい場所でご使用ください。

パンがうまく焼けないときは

できばえ	確　認　項　目		原　因・対　策
パンの焼き色が濃すぎる	イースト／生種	イースト／生種の量が少なすぎたり、古いイースト／生種を使っていませんか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
	砂　糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖は粒の大きさによって量が大きく変わる場合があります。はかり（重さ）ではかると正確になります。
	スキムミルク	多すぎませんか？	
	水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
	水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。各メニューに従って室温に合わせた温度の水を使ってください。
	室　温	室温が低すぎませんか？	10℃以下の場所では焼き色が濃くなることがあります。 焼き色を「うすめ」に設定するか暖かい所で作ってください。
	その他	調理完了後すぐに取り出しましたか？	余熱で焼き色が濃くなります。なるべく早く取り出してください。
		材料にあったメニューを選択しましたか?	正しいメニューを選択してください。
パンの焼き色が薄すぎる	イースト／生種	イースト／生種を入れすぎていませんか？	イースト／生種が多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。イースト／生種の量を減らしてください。
	砂　糖	少なすぎませんか？	糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。 メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 ※フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に淡くなります。 お好みでスキムミルクを小さじ１～２杯入れると狐色に色づきます。
	スキムミルク	少なすぎませんか？	
	塩	塩を入れましたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。塩を入れてください。
	水温	高すぎませんか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。各メニューに従って室温に合わせた温度の水を使ってください。
	室　温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
パンが膨らまない	イースト／生種	古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		海外メーカーのイーストや自家製の天然酵母を使っていませんか？	海外メーカーのイーストや自家製の天然酵母種は性質が異なり、うまく焼けない場合があります。イーストは日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。天然酵母はホシノ酵母パン種をご使用ください。
		セットしたときに小麦粉以外の材料と接していませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。

できばえ	確　認　項　目		原　因・対　策
パンが 膨らまない	生　種	古い生種や保存状態の悪い生種を使っていませんか？	生種は冷蔵庫に入れて一週間以内に使い切ってください。 古い生種とまぜないでください。
			元種は冷蔵庫に入れて使用期限を守ってお使いください。
	小麦粉	強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質（タンパク質量の目安は11.5～13%です）が異なるためうまく膨らみません。
		国産小麦粉を使っていませんか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、うまく膨らみません。
		古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		多すぎませんか？	生地が硬くなるためうまく膨らみません。
	砂　糖	少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイースト／生種が働くのに時間がかかり、うまく膨らみません。
	塩	多すぎませんか？	塩が多いとイースト／生種の働きを妨げるため、うまく膨らまない場合があります。
	室　温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30℃程度のぬるま湯を使用してください。
		高すぎませんか？	30℃以上の場所では生地がべたついてうまく膨らまない場合があります。
生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていませんか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。 常温に戻してから使ってください。
		大きな塊で入れていませんか？	大きな塊で入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。 5g 程度の薄切りにして使ってください。
パンが 膨らみすぎる	イースト/生種	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	小麦粉	パン専用粉（最強力粉）を使っていませんか？	たんぱく質含有量が多い（13%以上）パン専用粉（最強力粉）は膨らみすぎることが有ります。
	砂　糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	塩	少なすぎませんか？	生地が締まらず膨らみすぎます。
	室　温	高すぎませんか？	30℃を越えると室温の影響で過発酵になることがあります。涼しい場所で作ってください。
パンの内側の気泡が大きく粗い	イースト/生種	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	砂　糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	室　温	高すぎませんか？	過発酵になり気泡が大きく粗くなります。 涼しいところで作ってください。 気温20～25℃が最適です。
変な味や においがする	イースト／生種	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンに臭いが残ります。
	小麦粉	保存状態の悪いものを使っていませんか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
	スキムミルク	入れ忘れていませんか？	配合によっては風味のバランスがくずれ、変な味になります。
	その他	焼いてすぐに切りませんでしたか？	焼き上がった直後パンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。粗熱を取ってから切ってください。

できばえ	確　認　項　目	原　因・対　策
変な味やにおいがする	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。

できばえ	原　因・対　策
パンの高さ、形が作るたびに変わる	出来上がりは毎回変わります。同じように焼いても、室温、材料の配合、質、タイマーの時間などに影響されるため、ふくらみ方や焼き色に差が出ます。
パンの上部が大きく裂ける	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかりのびた場合にこのような状態になることがあります。
パンの側面が折れる､縮む	焼き上がったらすぐにケースから取り出し、軽く衝撃を与えると蒸気が抜けて縮みにくくなります。また、パン内部の蒸気が急激に冷えることで縮む場合があります。
パンサイズが変わると味が変わる	サイズごとに付属の計量スプーンではかりやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
パンの角に粉が残る	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンの側面に薄く皮が残る	こねの最中にパンケース側面についた生地が混ざらないで残る場合があるためです。気になる場合は取り除いてください。
天面が白いシワシワになる	具入れ容器やイースト容器を使用しないときは、はずしてください。焼き固まって伸びなくなるのを防ぐため、天面の焼き色は控え目になっています。

こんなときは	原　　　因	対　　　策
取消を押しても止まらない	スタート/取消ボタンを長押ししていますか？	3秒以上、長押ししてください。
	ミトンをつけて操作していませんか？	素手で操作してください。
スタート/取消ボタンを押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか？ スタート/取消ボタンを長押ししましたか？	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、スタート/取消ボタンを押してください。 3秒以上、長押ししてください。
スタート/取消ボタンを押すと EE01 と表示される	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？	電源プラグを抜いて、ふたを開け、パンケースを取り出してから、庫内を冷ましてください。
スタート/取消ボタンを押すと EE02 と表示される	「12.こね」で運転時間の合計が30分以上･休止の間隔が5分未満で使用していませんか？	30分以上本体を休ませた後、運転時間の合計が30分まで・休止の間隔が5分以上で使用してください。
スタート/取消ボタンを押すと EE00 EEEE HHHH と表示される	故障です。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
表示が 3:50 に戻っている	途中で5分以上の停電がありませんでしたか？	新しい材料で作り直してください。
●途中で停電した ●誤って電源プラグを抜いてしまった	●調理中に5分以内の停電があった時、停電回復後は自動的に運転を続けます。 ●パンの出来が悪くなることがあります。 誤って電源プラグを抜いても5分以内に差し込むと運転を続けます。	
蒸気口のふたの周囲から煙がでる	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか？	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
タイマーで合わせた時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいますか？	「タイマーのセット方法」（16ページ）をご覧ください。
	タイマーセットの方法が間違っていませんでしたか？	

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間

お買い上げ日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。
  お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後６年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX (0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜~金曜)午前9時~午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕 様

電源	AC 100V 50−60Hz
消費電力	ヒーター600W／モーター110W
食パンの粉(小麦粉)容量	250g(1斤)／330g(1.5斤)
タイマー	13時間まで（焼き上がり時間含む）
製品寸法(約)	幅235×奥行325×高さ330mm
製品質量(約)	8.3kg
電源コード(約)	1.4m
付属品	計量カップ…1　計量スプーン…1　羽根取り棒…1　生種容器・ふた…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ（172℃）

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検



★長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●異常な臭いや音がする。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

PDF版

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。

2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。

3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはＷｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

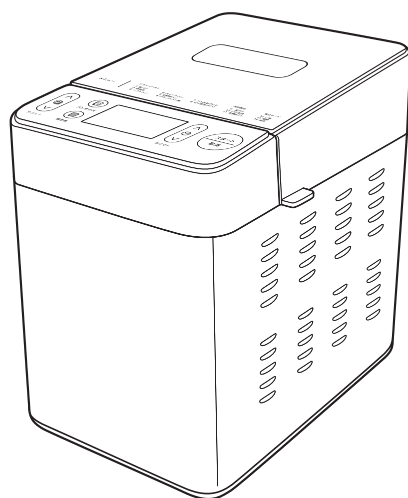
※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします
TWINBIRD

家庭用

ホームベーカリー

PY-D538
取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX1103C

● もくじ

お使いになる前に
メニュー／作りかた
ご愛用いただくために

PY-D538

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

 **警告** 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	 **注意** 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

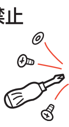
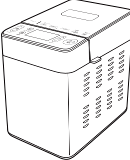
●図記号の説明

 は、してはいけない「禁止」の内容です。	 は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠ 警 告


分解禁止

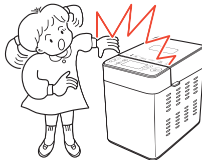
絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。


禁　止

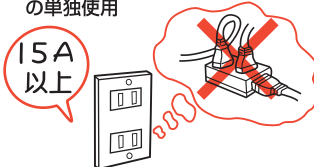
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。


コンセントの単独使用

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。



火災・感電の原因になります。


禁　止

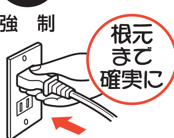
蒸気口に手を近づけないでください。



やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には触れさせないようにご注意ください。


強　制

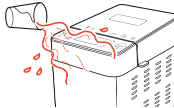
電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。



差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しないでください。


水ぬれ禁止

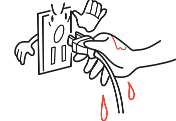
水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。


ぬれ手禁止

ぬれた手で抜き差ししないでください。



感電の原因になります。

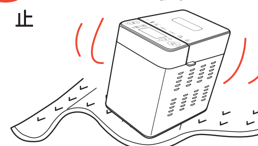

プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。


禁　止

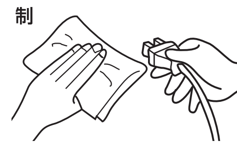
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わないでください。



火災の原因になります。


強　制

電源プラグのほこり等は定期的にとってください。



火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布でふいてください。


禁　止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。

（傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたりしない。）
傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。


禁　止

電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

⚠注 意

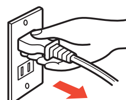

禁　止

天面（ガラス部）の割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

- 局部的に熱を加えない。
- 直火をあてない。
- 落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない。）
- ふたはていねいに取り扱ってください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換してください。
- 破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。


プラグを抜く

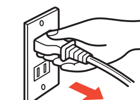
使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。



絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。


強　制

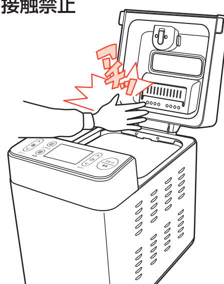
電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。



感電やショートして発火することがあります。


接触禁止

使用中や使用直後は、高温部に直接素手で触れないでください。



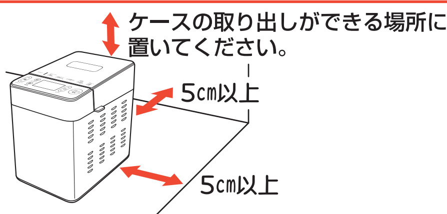
高温ですのでやけどの原因になります。
本体側面・天面（ガラス中央部）は約 100℃、ふたの蒸気口付近は約 140℃、ふたの内側は約 160℃、パンケースは約 200℃の高温になります。

設置場所


禁　止

壁・家具などから約5cm以上離してください。

高温のため、材質などによっては傷めることがあります。



⚠使用上の注意とお願い


禁　止

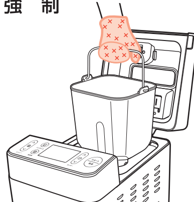
ふたにふきんをかけないでください。

故障やふたが変形する原因になります。




強　制

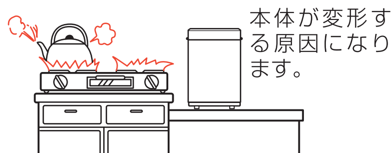
必ずミトンをはめてください。



パンケース・庫内・ふたの内側など、高温部に触れて、やけどをすることがあります。


禁　止

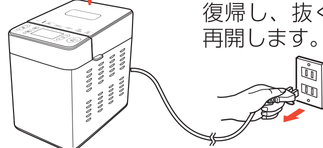
火気や湿気のあるところで使わないでください。



本体が変形する原因になります。


禁　止

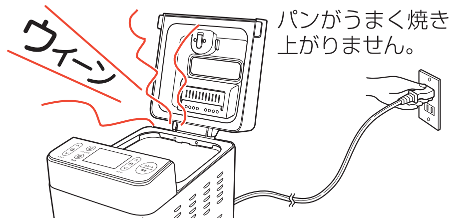
運転中に電源プラグを抜かないでください。



誤って電源プラグを抜いてしまっても、5分以内に差せば復帰し、抜く直前の状態から再開します。

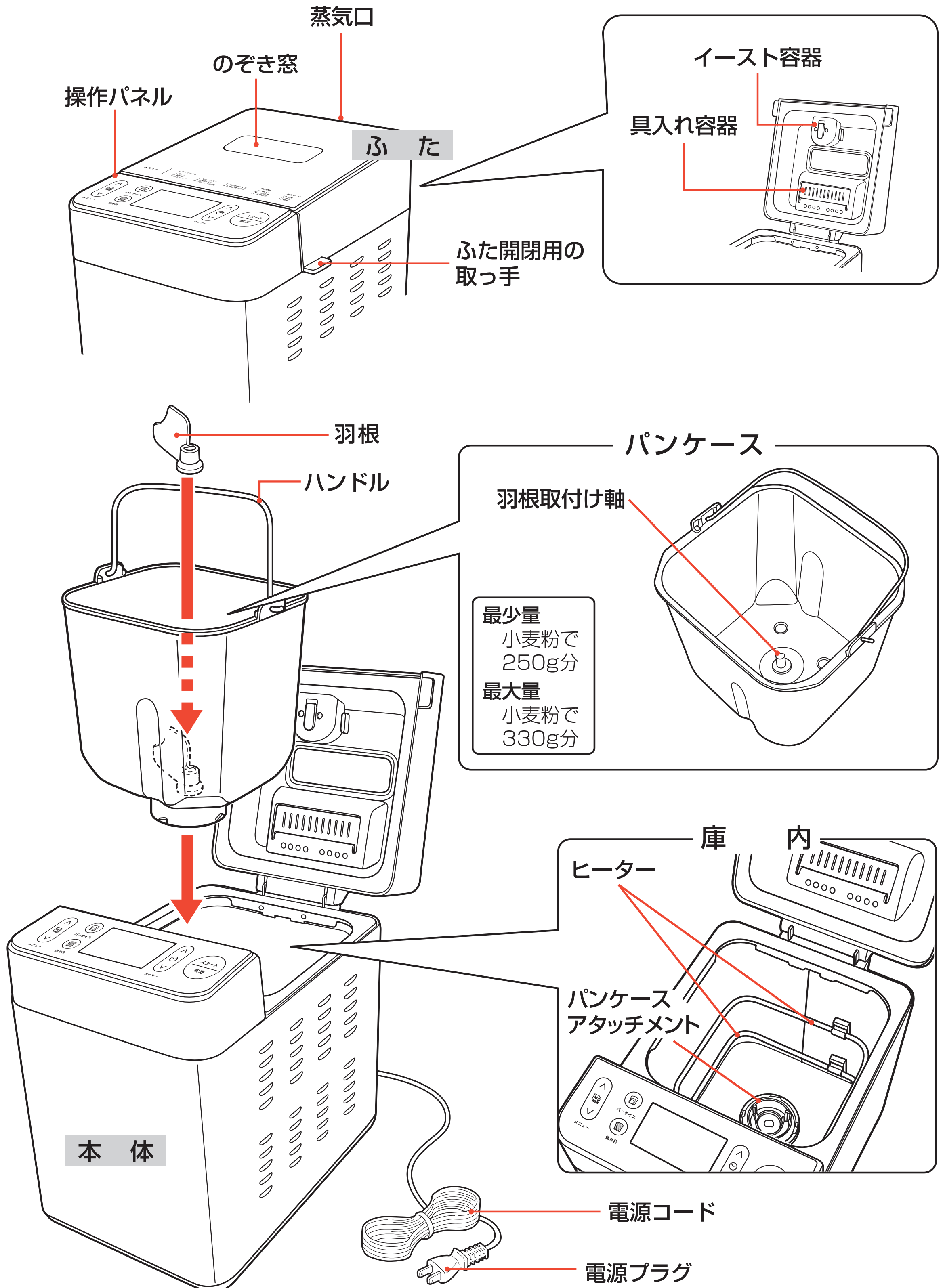

禁　止

ふたを開けたままで調理しないでください。



パンがうまく焼き上がりません。

各部の名称とはたらき


蒸気口
のぞき窓
操作パネル
ふ　た
イースト容器
具入れ容器
ふた開閉用の取っ手
羽根
ハンドル
パンケース
羽根取付け軸
最少量
小麦粉で
250g分
最大量
小麦粉で
330g分
庫　内
ヒーター
パンケースアタッチメント
本　体
電源コード
電源プラグ

メニュー（　）内は参照ページを示します。

ドライイースト	1.食パン(17·18ページ参照)　2.早焼き(19·20ページ参照)　3.ソフトパン(21·22ページ参照) 4.スイートパン(23·24ページ参照)　5.全粒粉パン(25·26ページ参照) 6.フランスパン風(27·28ページ参照)　7.生地づくり(29～33ページ参照) 8.ピザ生地づくり(34ページ参照)
天然酵母	9.食パン(36·37ページ参照)　10.生地づくり(29～33ページ参照) 11.生種おこし(35ページ参照)
独立モード	12.こね(38ページ参照)　13.発酵(38ページ参照)　14.焼き(38ページ参照)

操作パネル

！操作パネルはタッチセンサー式です。
ボタンの枠内を指で触ってください。ミトンなどで触っても動作しません。

具入れブザー表示
具入れブザーのあり／なしを表示します。

パンサイズ パンの大きさを選びます。

メニューボタン
- メニュー1～14を選びます。
- 具入れブザーあり／なしを選びます。

焼き色ボタン
パンの焼き色を選びます。

タイマー表示
タイマーセット時に表示されます。
タイマー設定により待機中の状態です。

マーク 動作状態を示すマークです。

こ　ね… 生地のこね上げ工程です。こねと寝かしをくりかえします。
発　酵… 発酵工程です。発酵とガス抜き（成形）をします。
発酵2… 成形発酵工程です。
焼　き… 焼き工程です。

サイズ表示 パンサイズを表示します。

焼き色表示 焼き色を表示します。

タイマーボタン
タイマーをセットするときに押します。
∧　1回押すと10分ずつ進みます。
∨　1回押すと10分ずつ戻ります。

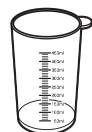
スタート／取消ボタン
調理をスタートするとき、調理やタイマー設定を途中で取消したいときに押します。
3秒以上長押してください。
（誤動作を防止するようにしてあります。）

表示窓
設定した内容や運転状態を表示します。
表示は、操作してから5分経過すると少し暗くなります。いずれかのボタンに触れると明るくなります。

付属品

●計量カップ…1個（水計量用）

一目盛は約10ml



お願い
水計量用です。
小麦粉などははからないでください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

●羽根取り棒…1個



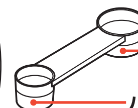
羽根がパンについてきた場合にパンを切る前に羽根をパンより取り除くときに使用します。

●生種容器・ふた…1個



●計量スプーン…1個

（市販の計量スプーンとは形状が異なるため、量が変わります。）



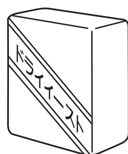
½を計量するときは横のラインを目安にしてください。
砂糖やドライイーストなど少量のものをはかります。
砂糖は粒が大きい為、すくい方で量に差が出ます。
はかりを使用するとより正確にはかれます。

〔容量について〕

	大さじ1杯	小さじ1杯
容量	約15ml	約5ml
砂糖	約10g	—
スキムミルク	8g	—
塩	—	5.4g
ドライイースト	—	3g

パンの材料

■インスタントドライイースト



パンをふくらませる酵母菌の一種です。

●予備発酵のいらないものを使います。
適切な温度、水、糖分を与えると活動して炭酸ガスを作り、パンを膨らませます。1ヶ月を目安に使い切ってください。
保存は、密封して冷蔵に入れてください。古くなったり、常温で放置するとうまく膨らまなくなります。

❗**日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。**
生イーストは使用できません。

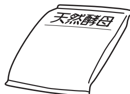
■スキムミルク・牛乳



●パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高めます。

スキムミルクの代わりに、牛乳を使うことができます。スキムミルク大さじ1は牛乳70ml相当です。水と牛乳の合計量は、各メニューの水と同量にしてください。

■天然酵母パン種（元種）



天然食物から培養された酵母を用いたパン種です。

●パン種は「生種おこし」で発酵させ、生種にしてから使います。
「生種おこし」（35ページ）をご覧ください。

❗**発酵が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。**
他の天然酵母は使用できません。
生種は冷蔵で保存し、一週間以内に使ってください。

■油脂類（バター、マーガリンなど）



●パンが固くなるのを防いで、やわらかくしっとりと、風味のよいパンに仕上げます。

❗溶かさず固形のままお使いください。
溶けるとうまく膨らみません。

❗**バターは食塩不使用のものをおすすめします。**

❗バターはマーガリンやショートニングと置き換えられます。

■小麦粉



●タンパク質を多く（100g中11.5〜13%）含む強力粉を使います。
（種類により薄力粉を混ぜることもあります。）

●水で練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。

❗ふるって使う必要はありません。

❗国産小麦で作った小麦粉等はタンパク質の量や質が異なるためうまく膨らみません。
日清製粉のカメリヤをおすすめします。

■砂　糖



イーストの栄養となり、発酵・熟成を促します。

●甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

❗合成甘味料は使用しないでください。
イーストがきちんと働かず、パンがうまく膨らみません。

❗かたまりは、細かくしてからお使いください。

❗量を正確にするためにはかり（重さ）ではかってください。

■塩

イーストの働きをコントロールします。



●グルテンを安定させ、しっかりした生地にします。

■水



●小麦粉に水を加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンが形成されます。水の温度で生地温度を調節し、イーストを適切に発酵する状態にします。

室温が高い（約25℃以上）ときは冷水（約5℃）を使ってください。
室温が低い（約10℃以下）ときはぬるま湯（約30℃）を使ってください。

■卵



●味・香り・色ツヤをよくします。
パンの組織を強くする役割もあります。

❗よく溶いてからお使いください。

■米粉について

米粉はパン用、お菓子用、その他（上新粉など）に分かれます。
それぞれ粒の大きさや成分が異なりますので、粉の種類に合わせて配合を調整してください。

❗**小麦粉と併用するため、小麦アレルギー対応のパンは焼けません。**

●パン用米粉　非常に細かく製粉した米粉に小麦タンパクを加えることでパン用に改良したものです。
粉の量に対して**最大50%**（1.5斤の場合165g）まで配合できます。

●お菓子用米粉　非常に細かく製粉した米粉です。
粉の量に対して**最大30%**（1.5斤の場合100g）まで配合できます。
小麦タンパクを含まないため、多すぎるとうまく膨らみません。

●そ　の　他　上新粉など、和菓子に使われている米の粉です。
製粉の仕方が異なり、粒が粗いので粉の量に対して最大10%（1.5斤の場合30g）までになります。
ミキサー等で手作りした場合も10%程度から様子を見ながらお試しください。

夏場にうまく焼くには

米粉は温度の影響を受けやすいため、夏場は膨らみにくくなります。
- 水は冷水を使い、粉も冷蔵庫で冷やしておきます。
- タイマーを使うときはなるべく涼しい場所でご使用ください。。
- 一緒に入れる小麦粉はタンパク質の多いものにすると膨らみやすくなります。
- 米粉の配合量を少なめにしてお試しください。

材料を入れるタイミングとポイント

！次の材料は入れないでください。

固かったり大きな材料を入れると、パンケースや羽根のフッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれる場合があります。＊フッ素樹脂加工のはがれは、人体への影響などはありません。

・シリアル・フルーツグラノーラ・コーティングされたナッツ・メープルシュガークランチ・パールシュガー・あられ糖　など

最初から入れるもの	
種　類	野菜や果物、ジュースなど生地に混ぜ込むもの
分　量	野菜などのペーストは小麦粉の量の20%まで、ジュースなどの液体は分量の水と置き換えます。
ポイント	●野菜は茹でて柔らかくしてつぶした後、冷ましてから使います。 ●ジュースなどの水分を加える場合は同量の水を減らし、ペースト状のものを加える場合は加える重量の60%（ペースト50gを加える場合、水を30g）を目安に水を減らしてください。 ●メロン、キウィ、いちじく、パイナップルなどはタンパク質分解酵素の働きが強いため、生で使用すると膨らみません。 ●タイマーは使用しないでください。

具入れ容器に入れるもの			
種　類	ドライフルーツ、ナッツなど 乾燥しているものや溶けにくいもの	分　量	約60g（容器容量分）まで
ポイント	●5～10mm角程度に刻んでください。 ●容器に無理につめないでください。つまって落ちなくなります。 ●砂糖などでコーティングされているものは、室温が高いときやタイマー予約したときなどコーティングが溶けて投入されない場合があります。 ●少量の材料がくっついて容器に残ることがあります。		

具入れブザーに合わせて入れるもの			
種　類	溶けやすいもの、水気粘り気があるもの、粒の小さいごまなど	分　量	小麦粉の量の20%まで
ポイント	●シロップ漬けなどの水分を含んだ材料は水気を切っておきます。 ●生の野菜やフルーツは水気が出るため、うまく膨らみません。 ●チョコレートやチーズなどの溶けやすいもの、甘納豆などの軟らかいものは崩れたり溶けて形が残らない場合があります。 ●多く入れるほど膨らみが悪くなります。		

〈具を入れ忘れたとき〉

途中で入れた場合、パンがうまくつくれないことがあります。

動作中にふたを開けると、自動投入ができない場合があります。
万一、開けているときに自動投入が動作したときは。取り出して手で入れてください。発酵工程以降にふたを開けると、庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。

パンづくりの道具

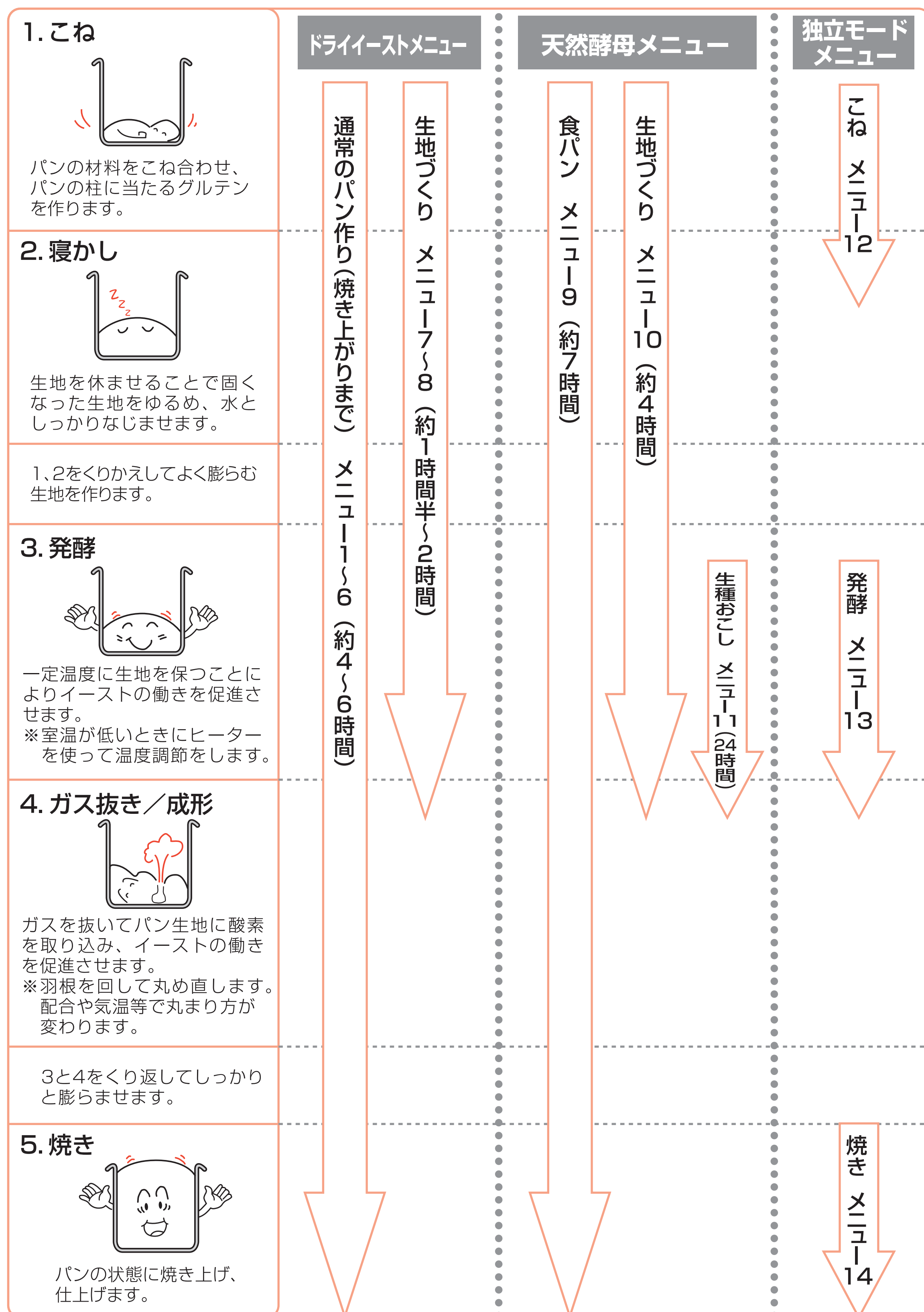
■基本の道具（メニュー1～14）

- ●パン切りナイフ
- ●ボール
- ●厚手のミトン(2枚)
- ●はかり（1g単位のもの）
- ●網
- ●温度計
- ●計量スプーン（付属品）
- ●羽根取り棒（付属品）
- ●計量カップ（付属品）
- ●生種容器・ふた（付属品）

■手づくりのとき（メニュー7､8､10､12～14）

- ●こね板
- ●ラップ
- ●はけ
- ●スケッパー
- ●霧吹き
- ●オーブン
- ●めん棒
- ●オーブンシート
- ●きれいなフキン

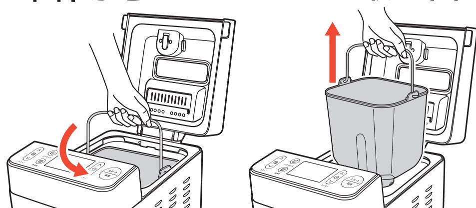
パンづくりのしくみ


1. こね
パンの材料をこね合わせ、パンの柱に当たるグルテンを作ります。
2. 寝かし
生地を休ませることで固くなった生地をゆるめ、水としっかりなじませます。
1、2をくりかえしてよく膨らむ生地を作ります。
3. 発酵
一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。
※室温が低いときにヒーターを使って温度調節をします。
4. ガス抜き／成形
ガスを抜いてパン生地に酸素を取り込み、イーストの働きを促進させます。
※羽根を回して丸め直します。配合や気温等で丸まり方が変わります。
3と4をくり返してしっかりと膨らませます。
5. 焼き
パンの状態に焼き上げ、仕上げます。
ドライイーストメニュー
通常のパン作り（焼き上がりまで） メニュー1～6（約4～6時間）
生地づくり メニュー7～8（約1時間半～2時間）
天然酵母メニュー
食パン メニュー9（約7時間）
生地づくり メニュー10（約4時間）
生種おこし メニュー11（24時間）
独立モードメニュー
こね メニュー12
発酵 メニュー13
焼き メニュー14

基本の食パンの作りかた

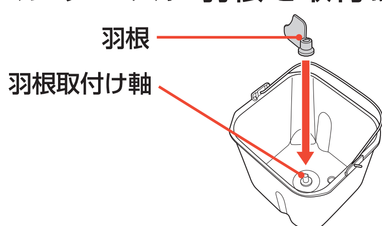
詳しいメニューは17ページ～37ページをご覧ください。

1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いているとパンができません。

3. 材料を準備して正確にはかります。（詳しい材料は17～37ページをご覧ください。）

量を正確にするためにはかり（重さ）ではかってください。

! バターは溶かさず固形のまま5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

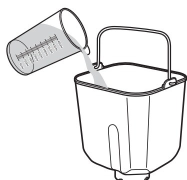
お願い



付属の計量カップは水計量用です。砂糖･小麦粉･バターなどをはからないください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

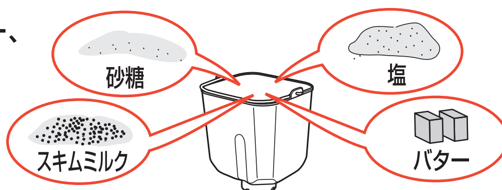
4. パンケースに材料を入れます。

① 水を入れます。

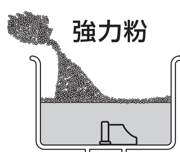


! 室温が高い（約25℃以上）ときは、冷水（約5℃）を使用し、水の量を減らします。
1斤：10ml減らす
1.5斤：15ml減らす
室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）を使用します。

② 砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。



③ 強力粉を静かに入れます。



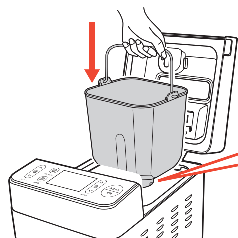
水にふたをするようにまんべんなく入れます。

天然酵母メニューの場合

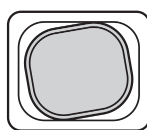
- 元種のままでは焼けません。
必ず生種おこしをしてから使用してください。「生種おこし」（35ページ）をご覧ください。
- 生種はよくかきまぜてからはかってください。
①生種をパンケースに入れます。（イースト容器は使いません。）
②強力粉を入れます。
③砂糖、塩、その他の材料を入れます。
④水を静かに入れます。

基本の食パンの作りかた（つづき）

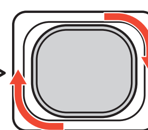
5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



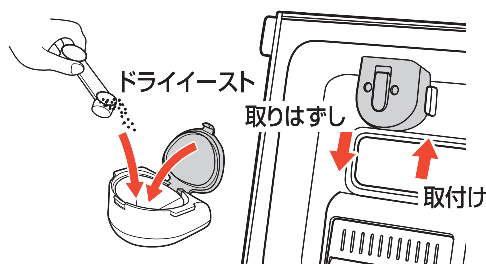
斜めにケースをセットして ⇨



右回りに回して固定します。

！4方向どの方向でも取付け可能です

6. イースト容器を取付けます。（ドライイーストメニューのみ）



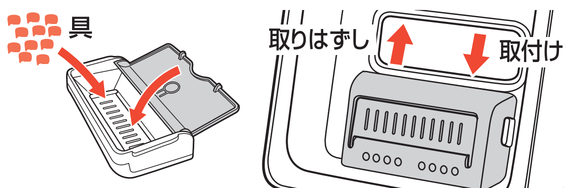
ドライイーストを入れます。

①ドライイーストをイースト容器に入れ、
　イースト容器ふたをしっかりと閉めます。
②ふたに取付けます。
　カチッとするところまでしっかりと取付けます。

⚠注意

イースト容器ふたがしっかり閉まっていなかったり
取付けが弱いと途中でイーストがこぼれたり
イーストが投入されなかったりします。

7. 具入れ容器を取付けます。



①具入れ容器にお好みの具を入れ、
　具入れ容器ふたを閉めます。
②ふたに取付けます。
　カチッと手応えがするところまでしっかりと
　取付けます。

具入れ容器を使用しない場合ははずしておきます。

具について

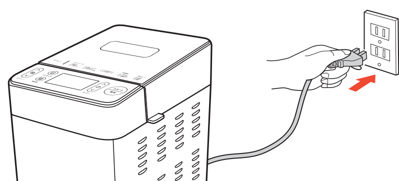
乾燥しているものや溶けにくいものを入れます。

！以下のものは入れられません。
- チョコレートやキャラメルのような溶けやすいもの。
- 大きいままの野菜。
- 液体やピューレ。
- 水気を多く含んだもの。
- ごまなど小さいもの。

⚠注意

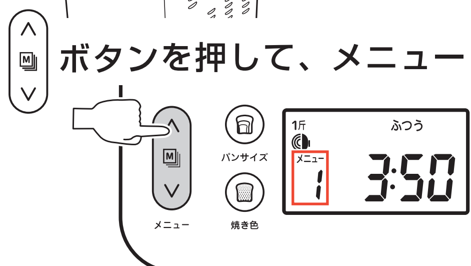
タイマーを使用するときは
なまものを入れないでください。
特に夏場などは腐敗の原因に
なります。

8. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

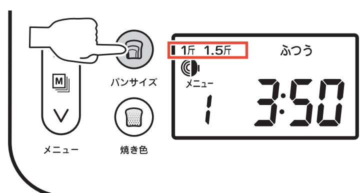


「ピー」という音がして
表示窓に 1 3:50 と
表示されます。

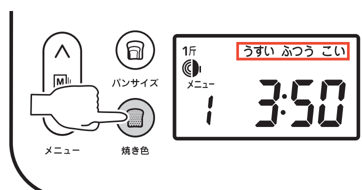
9. ボタンを押して、メニュー1～14を選びます。



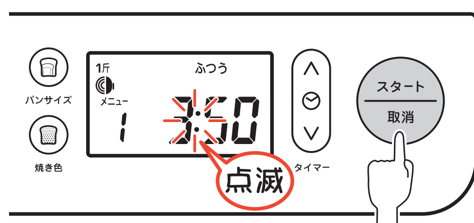
10. ボタンを押して、パンサイズを選びます。



11. ボタンを押して、焼き色を選びます。



12. スタート/取消 ボタンを長押しします。調理を開始します。



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、
「：」コロンが点滅を開始します。

（例：3:50 3 時間 50 分後に出き上がります。）

設定をやり直すとき

スタート/取消 ボタンを3秒以上「ピー」と音がするまで押してください。

表示窓は選択したメニューの初期設定に戻ります。
「:」は点灯状態に戻ります。

お知らせ

こね工程の途中でブザーが鳴るメニューがあります。●詳しくは各メニューのページをご覧ください。
〈具入れブザーについて〉

具入れブザーのあり／なしを選べます。

スタート後、メニューボタン のᐱとᐯを同時に押します。初期設定は具入れブザーありです。

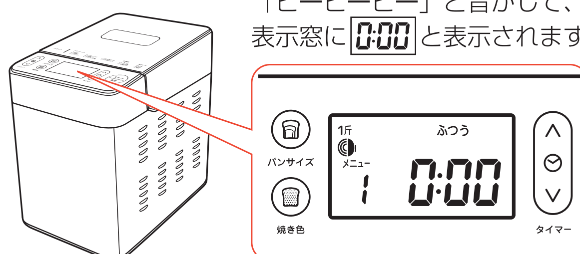
具入れブザーあり： 点灯

⚠注意

- こね工程中はふたを閉じてください。開けたままにするとイーストや具の投入ができない場合があります。
- 発酵工程以降はふたを開けないでください。庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。
- パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

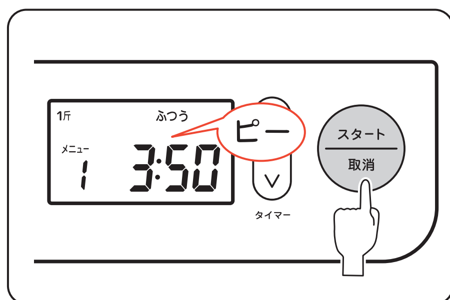
13. 調理終了。

パンが出来上がると
「ピーピーピー」と音がして、
表示窓に 0:00 と表示されます。



基本の食パンの作りかた（つづき）

14. パンケースを取り出します。



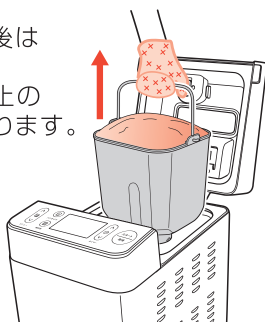
焼き上がり後は、誤動作を防止するため表示窓が 0:00 になっています。
パンを取り出すときは、スタート／取消ボタンを「ピー」と音が鳴るまで長押ししてください。

解除すると表示が 0:00 から選択したメニューの初期表示に変わります。　例）食パン 1斤／ふつうの場合
3:50「：」点灯

必ず表示が変わったことを確認してください。

⚠注意
予熱で焼き色が濃くなります。
パンは早めに取り出してください。

焼き上がり後は1分おきに取り忘れ防止のブザーが鳴ります。（10分間）

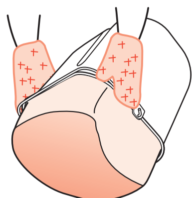


お願い
必ず厚手のミトンを使い、パンケースのハンドルを持って取り出します。

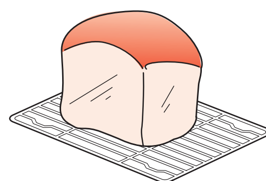
⚠注意
- 熱いパンケースを本製品の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっております。庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。

15. パンを取り出します。

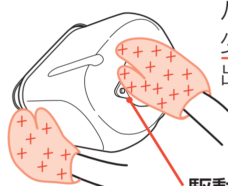
パンの表面のパリパリ感を保つため、焼き上がったパンはすぐに取り出してください。
❗先のとがったものや金属製のヘラで取り出さないでください。
パンケースに傷がついてフッ素樹脂加工がはがれ、パンがつきやすくなり取り出しにくくなります。



⚠注意
パンケースのハンドル根元をしっかり持って振ってください。

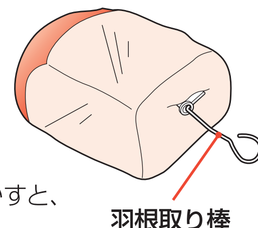


パンを切る前に約15～30分間放置して、あら熱をとります。



パンケース底の駆動部を少し動かすとパンが取り出しやすくなります。

❗駆動部を大きく動かすと、パンがえぐられ、空洞ができます。



羽根がパンについてきた場合は、パンを切る前に取り除いてください。
羽根は熱くなっていますので冷めてから、付属の羽根取り棒でとってください。

パンケースはパンを取り出したあと、パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れておくとお手入れしやすくなります。（40ページの「お手入れ」をご覧ください。）

16. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠注意
続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまでお待ちください。（約1時間）

追加焼きのしかた

パンの焼き色をさらに濃いめにしたいときや調理が終了してもパンの焼け具合が足りない場合には、焼き時間を5分単位で延長することができます。

①調理終了後、表示窓に 0:00 が表示されていることを確認し、
　スタート/取消ボタンを長押しして、停止させます。

② ボタンを押して「14. 焼き」を選びます。

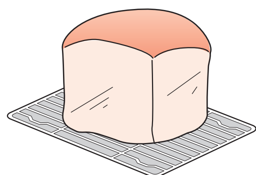
③ タイマーボタンを押して、追加焼きの時間をセットします。

④ スタート/取消ボタンを長押しします。調理を開始します。

⑤パンが焼き上がると「ピーピーピー」と音がして、表示窓に 0:00 と表示されます。

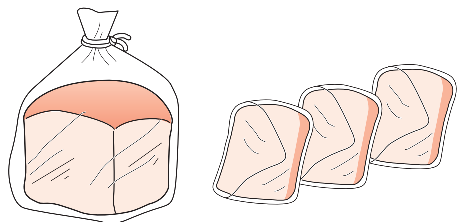
⑥ スタート/取消ボタンを長押しして停止させます。

パンを切る



パンが焼き上がったら、網などの上にのせ、あら熱を取ります。
焼き上がってからすぐにパンを切るとパンのめがつぶれてうまく切れません。

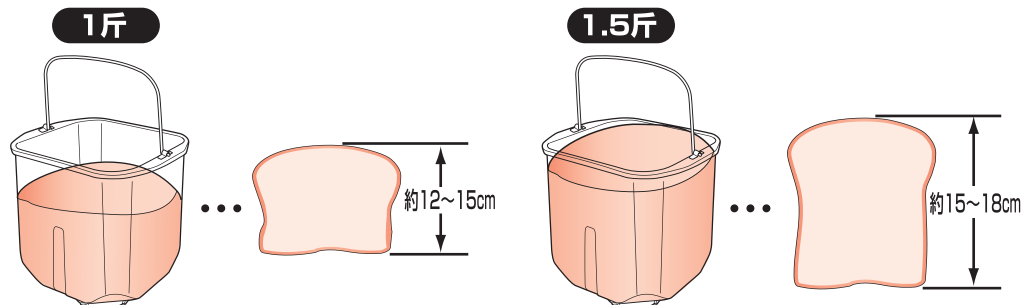
パンの保管



手作りのパンは、無添加ですので、市販のパンのように長持ちしません。できるだけお早目にお召し上がりください。
ビニールの袋などに入れて乾燥を防ぎます。

長持ちさせたいときは、冷凍庫に入れてください。
冷凍庫に入れる前にパンを切っておくと、食べる分だけ取り出せて便利です。

焼き上がりの食パンの大きさの目安



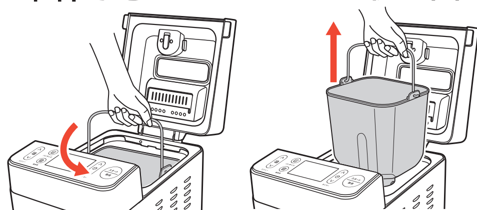
お知らせ

焼き上がりは毎回変わります。
材料・メニュー・配合・室温・湿度・タイマーの使用などにより変化します。

生地づくり

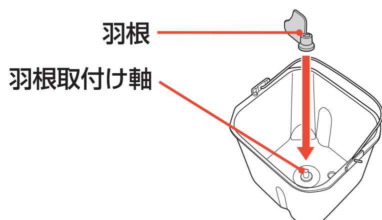
「パンの作りかた」は29ページ～34ページをご覧ください。

1. 本体からパンケースを取り出します。



ハンドルを持ってパンケースを左に回しながら上に引き上げます。

2. パンケースに羽根を取付けます。



羽根取付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込みます。
羽根が浮いているとパンができません。

3. 材料を準備して正確にはかります。（詳しい材料は29～34ページをご覧ください。）

量を正確にするためにはかり（重さ）ではかってください。

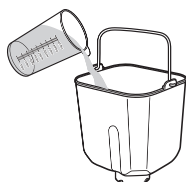
！バターは溶かさず固形のまま5ｇ程度の薄切りにしてお使いください。食塩不使用のものをおすすめします。

お願い

付属の計量カップは水計量用です。砂糖･小麦粉･バターなどをはからないください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

4. パンケースに材料を入れます。

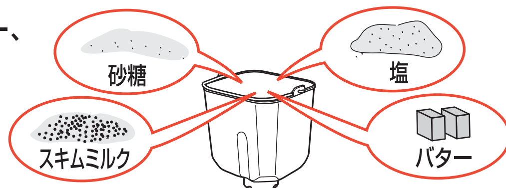
①水を入れます。



！室温が高い（約25℃以上）ときは、冷水（約5℃）を使用し、水の量を減らします。
1斤：10ml減らす
1.5斤：15ml減らす

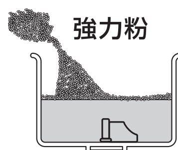
室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）を使用します。

②砂糖、塩、スキムミルク、バター、その他の材料を入れます。



③強力粉を静かに入れます。

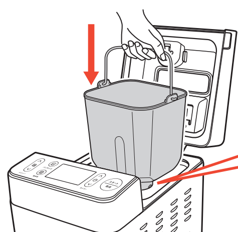
水にふたをするようにまんべんなく入れます。



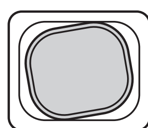
天然酵母メニューの場合

- 元種のままでは焼けません。
  必ず生種おこしをしてから使用してください。「生種おこし」（35ページ）をご覧ください。
- 生種はよくかきまぜてからはかってください。
  ①生種をパンケースに入れます。（イースト容器は使いません。）
  ②強力粉を入れます。
  ③砂糖、塩、その他の材料を入れます。
  ④水を静かに入れます。

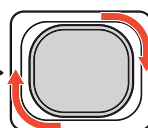
5. パンケースを本体の庫内に入れます。



しっかり取付けてふたを閉めてください。



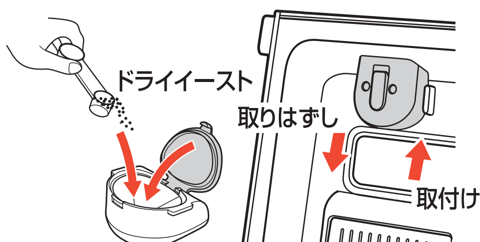
斜めにケースをセットして ⇨



右回りに回して固定します。

！4方向どの方向でも取付け可能です

6. イースト容器を取付けます。（ドライイーストメニューのみ）



ドライイーストを入れます。

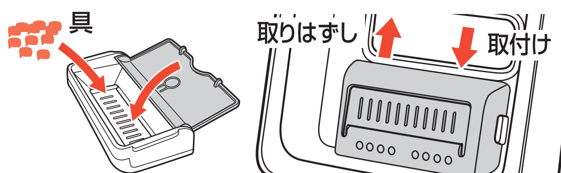
①ドライイーストをイースト容器に入れ、
イースト容器ふたをしっかりと閉めます。

②ふたに取付けます。
カチッとするところまでしっかりと取付けます。

⚠注意

イースト容器ふたがしっかり閉まっていなかったり
取付けが弱いと途中でイーストがこぼれたり
イーストが投入されなかったりします。

7. 具入れ容器を取付けます。



①具入れ容器にお好みの具を入れ、
具入れ容器ふたを閉めます。

②ふたに取付けます。
カチッと手応えがするところまでしっかりと
取付けます。

具入れ容器を使用しない場合ははずしておきます。

具について

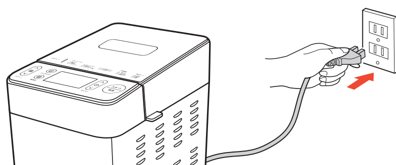
乾燥しているものや溶けにくいものを入れます。

！以下のものは入れられません。
- チョコレートやキャラメルのような溶けやすいもの。
- 大きいままの野菜。
- 液体やピューレ。
- 水気を多く含んだもの。
- ごまなどの小さいもの。

⚠注意

タイマーを使用するときは
なまものを入れないでください。
特に夏場などは腐敗の原因に
なります。

8. ふたを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



「ピー」という音がして
表示窓に 1 3:50 と
表示されます。

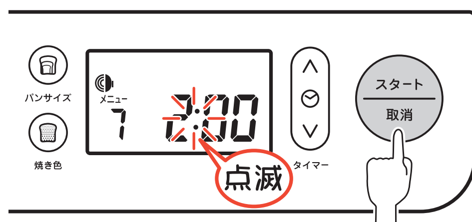
9. ボタンを押して、「7. 生地づくり」を選びます。



天然酵母を使う場合は「10.生地づくり」
を選びます。

生地づくり（つづき）

12. スタート取消 ボタンを長押しします。調理を開始します。



表示窓に出来上がりまでの時間が表示され、
「：」コロンが点滅を開始します。

（例：2:00 2時間後に終了します。）

設定をやり直すとき

スタート取消 ボタンを3秒以上「ピー」と音がするまで押します。
表示窓は 2:00 に戻ります。
「：」は点灯状態に戻ります。

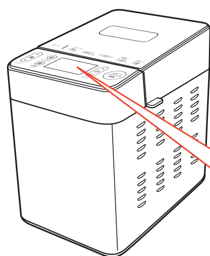
お知らせ

こね工程の途中でブザーが鳴るメニューがあります。●詳しくは各メニューのページをご覧ください。
〈具入れブザーについて〉
具入れブザーのあり／なしを選べます。
スタート後、メニューボタン の∧と∨を同時に押します。初期設定は具入れブザーありです。
具入れブザーあり： 点灯

⚠注意

●こね工程中はふたを閉じてください。開けたままにするとイーストや具の投入ができない場合があります。
●発酵工程以降はふたを開けないでください。庫内の温度が下がってうまく膨らまなくなります。
●パンを焼いているときは、本体やふた、のぞき窓や蒸気口が熱くなっています。触れないでください。やけどをする恐れがあります。

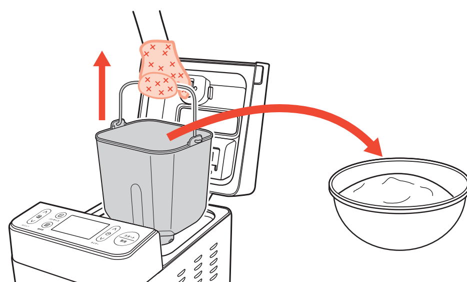
13. 調理終了。



パン生地が出来上がると
「ピーピーピー」と音がして、
表示窓に 0:00 と表示されます。



14. パン生地を取り出します。



⚠注意

でき上がったパン生地はすぐに取り出してください。
取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

15. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。

タイマーセットの方法

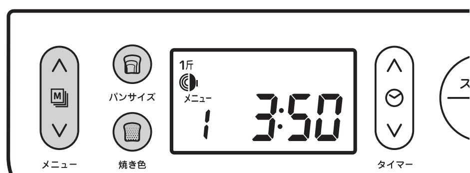
室温は20℃程度が適しています。
室温が高すぎる（約30℃以上）場所や低すぎる（約10℃以下）場所でのご使用は避けてください。パンがうまく焼けないことがあります。

- 野菜・卵・牛乳などの入ったパンを作る場合は、タイマー機能を使用しないでください。変質することがあります。
- 「生地づくり」、「ピザ生地づくり」、「生種おこし」、「こね」、「発酵」、「焼き」の場合は、タイマー機能は使用できません。

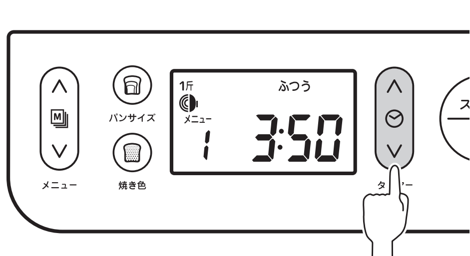
1. パンケースに材料を入れ、本体にセットします。

材料のセットは「基本の食パン」8〜9ページをご覧ください。

2. メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します。



3. でき上がりまでの時間をセットします。



ボタンを押してセットします。

- タイマーは10分きざみでセットできます。
- タイマーは、各メニューの焼き上げ時間を含み最大で13時間まで設定可能です。

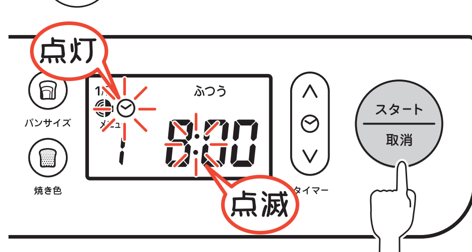
例）「 食パン1斤 ふつう 」の場合
最短 3:50 から最長 13:00 までセット可能です。

タイマーセットの例

「 食パン1斤 焼き色ふつう 」 を今から8時間後に焼き上がるようにセットしたい場合

① ボタンを押して、「1.食パン 」「1斤」「ふつう」を選択します。
② ∧ タイマーボタンを押して、 8:00 となるようにセットします。
[8時間後にでき上がるようにセットした場合の表示（パンを焼く時間を含む）]

4. ボタンを長押しします。調理を開始します。



ボタンを長押しすると **「：」コロンが点滅し、** タイマーがスタートします。
タイマーでの待機中は表示窓に が表示されます。

タイマーセットをやり直すとき

ボタンを3秒以上「ピー」と音がするまで押してください。表示は、選択したメニューの初期設定時間に戻ります。手順「2. メニュー・パンサイズ・焼き色を選択します」からやり直してください。

〈具入れブザーについて〉

具入れブザーのあり／なしを選べます。
スタート後、メニューボタン のʌとvを同時に押します。初期設定は具入れブザーありです。
具入れブザーあり： 点灯

食パンコース「1斤/1.5斤」

シンプルな食パンを焼き上げるメニューです。

パンの風味を味わうトーストやサンドイッチなど幅広く応用できます。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約3時間50分			38分後（3:12）
1.5斤	約4時間00分			43分後（3:17）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水	ドライイースト
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす	小さじ1/4減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす	小さじ1/4減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯	

食パン（基本レシピ） シンプルな味のベーシックなパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

黒　糖　食　パ　ン

懐かしい黒糖風味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	170ml	170g	230ml	230g
黒砂糖	20g		30g	
塩	小さじ3⁄4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3⁄4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3⁄4	2.3g	小さじ1	3g

●黒砂糖は分量内の水の一部で溶かしておきます。黒砂糖はお好みで分量の1.5倍まで入れられます。

く　る　み　パ　ン

香ばしいくるみをくるみました。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ1+1⁄2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3⁄4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3⁄4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3⁄4	2.3g	小さじ1	3g
くるみ	40g		50g	

●くるみはローストしたものを5mm角程度に刻んでおきます。**具入れ容器に入れて本体にセットします。**

た　ま　ご　パ　ン

たまごを使ってふんわりやわらか

材　料	1　斤		1.5斤	
水 **鶏卵M玉**	合わせて200g		合わせて260g	
砂糖	大さじ1+1⁄2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3⁄4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3⁄4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3⁄4	2.3g	小さじ1	3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。　タイマーは使用しないでください。

メニュー2

早焼きコース「1斤/1.5斤」

短時間で焼き上げるメニューです。
レーズンやスパイスなどを入れるアレンジがおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約2時間20分			23分後（1:57）
1.5斤	約2時間30分			28分後（2:02）

●通常の食パンコースより小さめに焼き上げります。

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水	ドライイースト
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす	小さじ1/4減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす	小さじ1/4減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯	

早焼き食パン（基本レシピ） 素早く焼けるパンレシピ。

材料	1斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

ポイント
●早焼きはイーストを増やし、高めの温度で発酵させることで時間を短縮しています。
その為、通常の食パンに比べて膨らみや風味が劣ります。
具を入れたり、スパイスを効かせたパンがおすすめです。

早焼きレーズン

レーズン入りのちょっと豪華な早焼きパン。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g
レーズン	45g		60g	

レーズンがくっついているときは、ばらしておきます。**具入れ容器に入れて本体にセットします。**

カレー早焼き

ピリッとカレー風味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
カレーパウダー	小さじ3/4	1.5g	小さじ1	2g
強力粉	250g		330g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

コーヒー早焼き

ほろ苦いコーヒー味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	180ml	180g	240ml	240g
インスタントコーヒー	4g		6g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	10g		10g	
強力粉	250g		330g	
ドライイースト	小さじ1	3g	小さじ1+1/2	4.5g

インスタントコーヒーは分量内の水で溶いておきます。

ソフトパンコース「1斤/1.5斤」

しっとりソフトに焼き上げるメニューです。
乳製品を多く使ったレシピにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8〜12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約3時間45分			52分後（2:53）
1.5斤	約4時間			1時間2分後（2:58）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水	ドライイースト
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす	小さじ1/4減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす	小さじ1/4減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯	

ソフトパン（基本レシピ） しっとりソフトな食パンです。

材料	1斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

ポイント
●ソフトパンは非常にやわらかく焼き上がります。
取り出す際に以下の点に注意してください。
• パンケースから取り出すときはパンの上部がつぶれないように優しく取り出してください。
• 急激に冷やすと縮んでしまう場合があります。

美味しいソフトパン

ふんわり、しっとり特撰食パン。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	140ml	140g	180ml	180g
生クリーム	25g		35g	
ヨーグルト	10g		10g	
砂糖	大さじ2+1/2	25g	大さじ3+1/2	35g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
クリームチーズ	15g		20g	
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

- ●クリームチーズは常温に戻してから使います。
- ●タイマーは使用しないでください。

ヨ ー グ ル ト パ ン

ほんのり感じる酸味が食欲をそそります。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	150ml	150g	200ml	200g
ヨーグルト	40g		50g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

- ●タイマーは使用しないでください。

ミ ル ク パ ン

ミルク風味のしっとりパン。

材　料	1　斤		1.5斤	
牛乳	210ml	220g	270ml	280g
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
バター	15g		20g	
強力粉	250g		330g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

- ●牛乳は比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。
- ●タイマーは使用しないでください。

スイートパンコース「1斤/1.5斤」

甘みのある菓子パン風のパンを焼き上げます。
砂糖の多く入った甘いパンにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8〜12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色 ふつう	こい	うすい	具入れ
1斤	約4時間20分			47分後（3:33）
1.5斤	約4時間30分			54分後（3:36）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

スイートパン（基本レシピ） ほんのり甘く、皮がさくさくしたお菓子のようなパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	合わせて160g		合わせて220g	
鶏卵M玉				
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	40g		50g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

- 鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
- タイマーは使用しないでください。

ココアパン

ほろ苦い大人の味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	合わせて160g		合わせて220g	
鶏卵M玉				
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	30g		35g	
ココアパウダー	10g		15g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。

ジンジャースイート

体ほかほか、はまる味。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	合わせて140g		合わせて190g	
鶏卵M玉				
おろし生姜	15g		20g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	40g		50g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。

フルーツスイート

ミックスフルーツを使うと色どりもきれい。

材　料	1　斤		1.5斤	
水	合わせて160g		合わせて220g	
鶏卵M玉				
砂糖	大さじ2	20g	大さじ3	30g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ1+1/2	12g	大さじ2	16g
バター	15g		20g	
強力粉	210g		280g	
薄力粉	40g		50g	
イースト	小さじ1/2	1.5g	小さじ3/4	2.3g
ドライフルーツ	45g		60g	

●鶏卵は白身と黄身が均一になるようによく混ぜておきます。
●タイマーは使用しないでください。
●ドライフルーツがくっついているときは、ばらしておきます。**具入れ容器に入れて本体にセットします。**

全粒粉パン「1斤/1.5斤」

全粒粉や米粉の入ったパンを焼き上げます。

強力粉の一部を他の粉（米粉、全粒粉など）に置きかえたパンや野菜を入れたヘルシーなパンにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。

⚠注意

野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約4時間15分			1時間10分後（3:05）
1.5斤	約4時間30分			1時間20分後（3:10）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

全粒粉パン（基本レシピ）

小麦全粒粉を使ったパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	125g		165g	
全粒粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

- 全粒粉はパン用（強力粉）のものをご使用ください。
  お菓子用（薄力粉）の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。

パンプキンパン

かぼちゃ、にんじん、ポテトもOK！

材料	1斤		1.5斤	
水	160ml	160g	210ml	210g
かぼちゃ	50g		70g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	125g		165g	
全粒粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

- 全粒粉はパン用（強力粉）のものをご使用ください。
  お菓子用（薄力粉）の全粒粉ではうまく焼けない場合があります。
- かぼちゃは茹でてつぶしてから他の材料と一緒に入れてください。
- タイマーは使用しないでください。

米粉パン

お米の粉でもっちりパン

材　料	1　斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
ショートニング	10g		15g	
強力粉	125g		165g	
パン用米粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g

❗米粉は割合が多くなるほど焼き上がりが小さくなります。

黒ごま米粉パン

色と香りが特徴的

材　料	1　斤		1.5斤	
水	190ml	190g	250ml	250g
黒ごまペースト	20g		30g	
砂糖	大さじ2	20g	大さじ2+1/2	25g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
スキムミルク	大さじ3/4	6g	大さじ1	8g
強力粉	125g		165g	
パン用米粉	125g		165g	
イースト	小さじ3/4	2.3g	小さじ1	3g
黒ごま	10g		15g	

●黒ごまは他の材料と一緒に最初から入れます。
❗米粉は割合が多くなるほど焼き上がりが小さくなります。

米粉について

米粉はパン用、お菓子用、その他（上新粉など）に分かれます。
それぞれ粒の大きさや成分が異なりますので、粉の種類に合わせて配合を調整してください。
※小麦粉と併用するため、小麦アレルギー対応のパンは焼けません。

- パン用米粉　非常に細かく製粉した米粉に小麦タンパクを加えることでパン用に改良したものです。粉の量に対して**最大50%**（1.5斤の場合165g）まで配合できます。
- お菓子用米粉　非常に細かく製粉した米粉です。粉の量に対して**最大30%**（1.5斤の場合100g）まで配合できます。小麦タンパクを含まないため、多すぎるとうまく膨らみません。
- その他　上新粉など、和菓子に使われている米の粉です。製粉の仕方が異なり、粒が粗いので粉の量に対して最大10%（1.5斤の場合30g）までになります。ミキサー等で手作りした場合も10%程度から様子を見ながらお試しください。

夏場にうまく焼くには

米粉は温度の影響を受けやすいため、夏場は膨らみにくくなります。

- 水は冷水を使い、粉も冷蔵庫で冷やしておきます。
- タイマーを使うときはなるべく涼しい場所でご使用ください。。
- 一緒に入れる小麦粉はタンパク質の多いものにすると膨らみやすくなります。
- 米粉の配合量を少なめにしてお試しください。

メニュー6

フランスパン風コース「1斤／1.5斤」

フランスパンのような食感と風味のパンを焼き上げます。
小麦の風味を味わうのにおすすめです。

作りかたは「基本の食パン」8〜12ページをご覧ください。

作りかたは「基本の食パン」8〜12ページをご覧ください。

⚠注意
野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れ
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約5時間45分			18分後（5:27）
1.5斤	約6時間			28分後（5:32）

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（ は消灯）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

室温が30℃以上になると焼き上がりが小さくなります。

フランスパン風（基本レシピ） フランスパン風の食感と風味のパンのレシピです。

材料	1斤		1.5斤	
水	170ml	170g	230ml	230g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g

ポイント
- フランスパン風は一般的なフランスパン同様に最小限の材料で作っています。
  糖分、乳成分を含まないため、焼き色がうすくなります。
  スキムミルクを加えると焼き色がつきます。
- パンケースから取り出しにくいときは、2〜3分程おいておくと取り出しやすくなります。

ガーリックフランス

ガーリックの香りが食欲を誘います

材　料	1　斤		1.5斤	
水	170ml	170g	240ml	240g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g
ガーリックチップ	3g		5g	

● ガーリックチップは粗めに砕いて他の材料と一緒に最初から入れます。

イタリアンフランス

イタリア?フランス?バジルとトマトが相性抜群!

材　料	1　斤		1.5斤	
トマトジュース	170ml	180g	240ml	250g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g
乾燥バジル	適量		適量	

●トマトジュースは比重が高いため、mlとgで数字が異なります。
●タイマーは使用しないでください。

セサミフランス

ごまが入ってご満足。

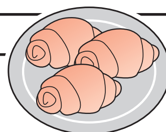
材　料	1　斤		1.5斤	
水	170ml	170g	230ml	230g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
強力粉	200g		260g	
薄力粉	50g		70g	
イースト	小さじ1/3	1g	小さじ1/2	1.5g
白ごま	10g		15g	

● 白ごまは他の材料と一緒に最初から入れます。

生地づくり ドライイースト／天然酵母

生地の作りかたは「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

バターロール



⚠注意 タイマーは使用できません。

バターロール…16個

ドライイースト

《生地の材料》

Ⓐ	水	合わせて210g	
	鶏卵M玉		
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	—	50g
	強力粉	—	330g
	ドライイースト	小さじ1	3g

天然酵母

《生地の材料》

Ⓑ	生種	—	25g
	強力粉	—	330g
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	—	50g
	水	合わせて190g	
	鶏卵M玉		

《その他材料》

鶏卵（ぬり卵用）…………… 適量
強力粉（打ち粉用）…………… 適量

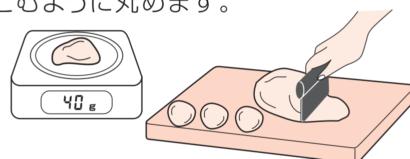
ワンポイントアドバイス
生地が余ったときは保存できます。
少なめに作るときは分量を約7割（小麦粉で250g）に減らしてください。

冷蔵する場合…
成形が済んだ段階で乾燥しないようにぬれぶきんをかけて保存します。冷蔵中も発酵が進みますので、なるべく翌日までに焼いてください。

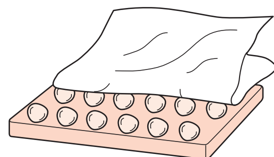
冷凍する場合…
乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固くなったら袋にまとめます。
冷凍した生地は常温で解凍してから次の作業に移ります。冷凍は以下の段階にできます。
①生地を分割して丸めた段階。
②成形し終えた段階。
③成形発酵し終えた段階。
長期間冷凍すると解凍時に膨らみにくくなる場合があります。なるべく1ヶ月以内に使ってください。

① ⒶまたはⒷの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

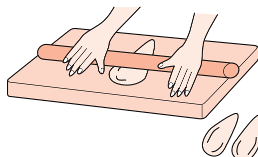
② 打ち粉（強力粉）を軽く振った台の上に生地を取り出します。
生地を軽く丸め直し、スケッパーで40gずつに分割して丸めます。
〈丸めかたのコツ〉
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



③ 生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



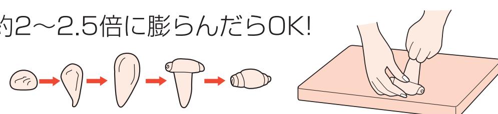
④ 丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした後、めん棒で薄く伸ばしてしずく形にします。
（目安は幅5～6cm、長さ25～30cmです。）



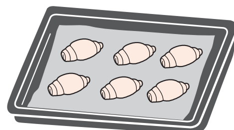
⑤ 幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
❗ 発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで発酵させます。
〈発酵時間〉
ドライイースト 40～50分
天然酵母 60～90分

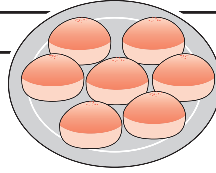
❗ 約2～2.5倍に膨らんだらOK!



⑥ 生地の表面に卵をぬり、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



あんパン



⚠注意　タイマーは使用できません。

あんパン…16個

ドライイースト

《生地の材料》

Ⓐ	水	合わせて210g	
	鶏卵M玉		
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	―	30g
	強力粉	―	330g
	イースト	小さじ1	3g

天然酵母

《生地の材料》

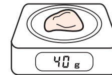
Ⓑ	生種	―	25g
	強力粉	―	330g
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1	5.4g
	バター	―	30g
	水	合わせて190g	
	鶏卵M玉		

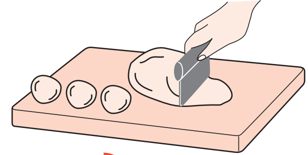
《その他材料》

あんこ	400g
けしの実（トッピング用）	少々
鶏卵（ぬり卵用）	適量
強力粉（打ち粉用）	適量

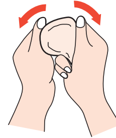
①ⒶまたはⒷの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

②打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。



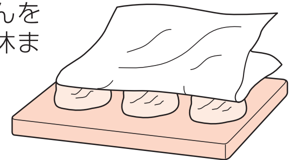


〈丸めかたのコツ〉
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。

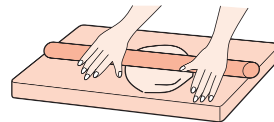


生地をいためないように丸めてネ！

③固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



④めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包みます。
❗閉じ口はしっかりつまんで閉じてください。





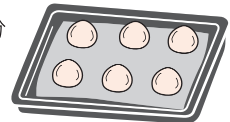
⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べます。

❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

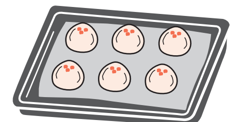
⑥表面が乾かないように霧吹きをして、約35℃に保ったオーブンで発酵させます。

〈発酵時間〉
ドライイースト：40～50分
天然酵母：60～90分

❗約2～2.5倍に膨らんだらOK!



⑦生地の表面に卵をぬり、けしの実をつけ、180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



生地づくり　ドライイースト／天然酵母（つづき）

クロワッサン

⚠注意　タイマーは使用できません。

クロワッサン…16個

ドライイースト

《生地の材料》

Ⓐ	水・鶏卵M玉	合わせて200g	
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1+1/2	8.1g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	バター	—	20g
	強力粉	—	240g
	薄力粉	—	90g
	イースト	小さじ1+1/2	4.5g

天然酵母

《生地の材料》

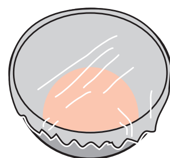
Ⓑ	生種	—	25g
	強力粉	—	240g
	薄力粉	—	90g
	砂糖	大さじ3	30g
	塩	小さじ1+1/2	8.1g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	バター	—	20g
	水・鶏卵M玉	合わせて180g	

《その他材料》

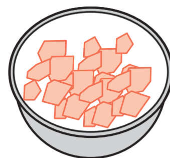
バター（折り込み用）	170g
薄力粉	20g
強力粉（打ち粉用）	適量
鶏卵（ぬり卵用）	適量

①Ⓐまたは Ⓑの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13〜15ページをご覧ください。

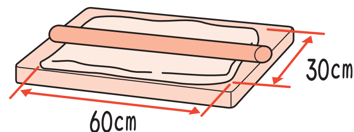
②パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。



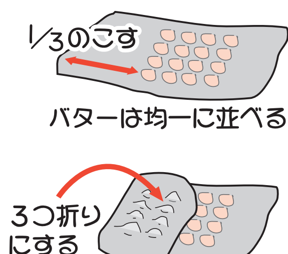
③バター（折り込み用）は1cm角に切り、薄力粉をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れておきます。



④休ませておいた生地を打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に取り出し、約60cm×30cmの長方形にのばします。

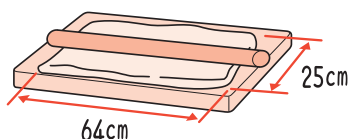


⑤ ③の薄力粉をまぶしたバターを親指大につまんで伸ばし、のばした生地の2⁄3の部分に均一にのせます。バターがのっていない1⁄3の部分を折り、さらにバターがのっている1⁄3の部分に折り重ね、3つ折りにします。ラップで包み、冷蔵庫で約30分休ませます。

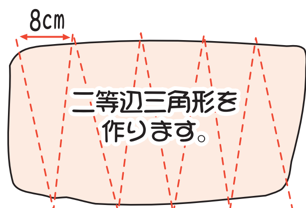


⑥ 幅の狭い方を手前になるように置き、めん棒で約60cm×30cmの長方形に伸ばします。
⑤と同様に3つ折りにし、冷蔵庫で約30分休ませます。これをもう一回繰り返します。

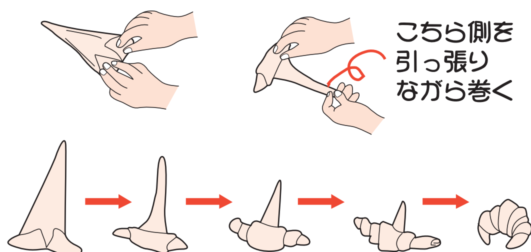
⑦ 十分に冷やした生地を約64cm×25cmの長方形に伸ばします。
！生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で冷やします。



⑧ 底辺約8cmの二等辺三角形を作ります。

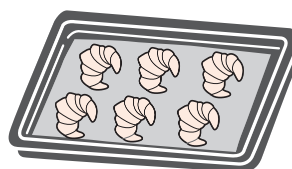


⑨ 三角形の底辺に約1cmの切り込みを入れ、両端を軽く左右に引っ張りながら巻いていきます。巻終わりを下にして、両端を内側に曲げて形を整えます。



⑩ クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べます。
！発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

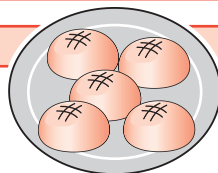
⑪ 表面が乾かないように霧吹きをして、約30℃で約60分発酵させます。
約2〜2.5倍に膨らんだらOK！
！天然酵母の場合
膨らみ具合を見ながら発酵を少し長めにします。



⑫ 生地の表面に卵をぬり、200〜220℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

生地づくり ドライイースト／天然酵母（つづき）

メロンパン



⚠注意 タイマーは使用できません。

メロンパン…16個

ドライイースト

《生地の材料》

Ⓐ	水	} 合わせて200g		
	鶏卵M玉			
	砂糖	大さじ5	50g
	塩	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	バター	―	30g
	強力粉	―	330g
	ドライイースト	小さじ1+1/2	4.5g

天然酵母

《生地の材料》

Ⓑ	生種	―	25g
	強力粉	―	330g
	砂糖	大さじ5	50g
	塩	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	大さじ1	8g
	バター	―	30g
	水	} 合わせて180g	
	鶏卵M玉		

《メロンパンの皮の材料》

バニラエッセンス	適量
薄力粉	300g
砂糖	80g
バター	90g
鶏卵	80g

《その他の材料》

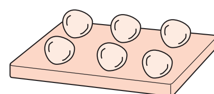
強力粉（打ち粉用）	適量
グラニュー糖	適量

メロンパンの皮の作りかた

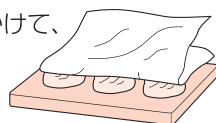
① 薄力粉はふるっておきます。
② バターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでしっかり混ぜます。
③ 溶いた卵とバニラエッセンスを加え、さらによく混ぜ合わせます。
④ ふるっておいた薄力粉を加え、混ぜます。
⑤ ラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。

①ⒶまたはⒷの材料でパン生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

②打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、40gずつに分割して丸めます。
※丸めかたのコツ…
生地の表面を張らせながら断面を包みこむように丸めます。



③固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



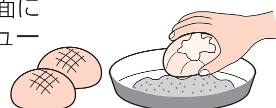
④メロンパンの皮を30gに分割して丸めます。ラップの上にのせ、手のひらで押し約10cmの大きさに伸ばします。



⑤休ませておいた生地を軽く手のひらでつぶして丸め直します。丸め直した生地をメロンパンの皮で底の部分を残して包みます。
❗ラップごと手にもって包むときれいに包めます。



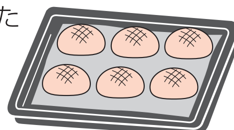
⑥メロンパンの皮の上面に模様を付け、グラニュー糖をまぶします。



⑦クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べます。
❗発酵段階で膨らむので、間隔をあけて並べましょう。

⑧約35℃に保ったオーブンで発酵させせます。
〈発酵時間〉
ドライイースト 40～50分
天然酵母 60～90分
❗約2～2.5倍に膨らんだらOK！

⑨180～200℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



ピザ生地づくり

⚠注意

タイマーは使用できません。

《生地の材料》

ピザ生地 クリスピータイプ…直径25㎝ 4枚分

Ⓐ	水	……	──	170g
	塩	……	小さじ1	5.4g
	オリーブ油	……	──	15g
	強力粉	……	──	170g
	薄力粉	……	──	160g
	イースト	……	小さじ1	3g

ピザ生地 パンタイプ…直径25㎝ 3枚分

Ⓑ	水	……	──	210g
	砂糖	……	大さじ1	10g
	塩	……	小さじ1	5.4g
	スキムミルク	……	大さじ1	8g
	オリーブ油	……	──	20g
	強力粉	……	──	330g
	イースト	……	小さじ1	3g

《その他の材料》

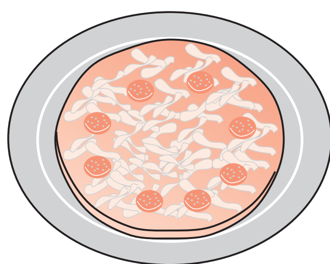
強力粉（打ち粉用）……………… 適量

《具の材料》

ピザソース……………… 適量
ピザ用チーズ……………… 適量
ベーコン……………… 適量

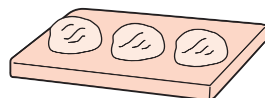
※パンタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。
※クリスピータイプは薄力粉の割合を増やすことで食感がよりクリスピーになります。

いろいろアレンジしてみましょう。

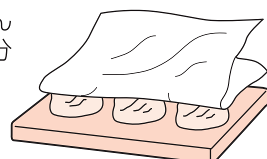


① ⒶまたはⒷの材料でピザ生地を作ります。
「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

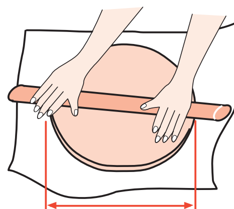
② 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直し、分割します。



③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。



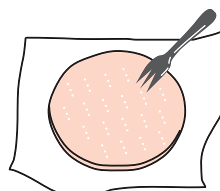
④ クッキングシートの上に生地をのせ、打ち粉をまぶしためん棒で直径25cmくらいにのばします。



約25㎝

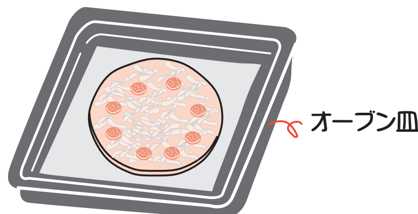
！パンタイプは手で伸ばすと、もちもち感が強くなります。

⑤ のばした生地にフォークで空気穴をあけ、クッキングシートごとオーブン皿に移します。



冷凍する場合はこの状態でします。
焼くときはそのままトッピングをのせて焼きます。

⑥ 全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。



オーブン皿

⑦ 190～200℃に予熱したオーブンで15～20分、周囲がキツネ色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼きます。

天然酵母生種おこし

生種おこし

生種をつくります。
天然酵母（ホシノ天然酵母パン種）は保存性の高い元種になっており、酵母が休眠状態にあります。
生種おこしによって活性化させ「生種」にします。
（24時間かかります。）

①生種容器にぬるま湯（約30℃）を入れます。

②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、均一になるようかきまぜます。

③生種容器のふたをします。

④パンケースに生種容器を入れます。

お知らせ
生種おこしをするときは、パンケースに羽根はつけません。

⑤「11.生種おこし」を選んでスタートボタンを長押しします。

材　　料	多め（約6回分）		少なめ（約3回分）	
水（約30℃）	100ml	100g	50ml	50g
ホシノ天然酵母パン種	50g		25g	

水温が高すぎたり低すぎたりすると生種がうまくできない場合があります。

うまく焼くには

天然酵母パンは生種の出来や保存状態によって膨らみが変わります。
うまく生種おこしができていると酒かすのようなアルコール臭と若干酸っぱい臭いがします。

- 室温30℃以上になると、うまくできない場合があります。
- 必ず付属のふたをして冷蔵保存して1週間以内に使い切ってください。
  冷凍や常温では発酵力がなくなり、うまく膨らみません。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
- 生種容器は生種専用とし清潔にしておきます。
- ホシノ天然酵母パン種以外の天然酵母、自家製酵母ではうまく膨らみません。

天然酵母　食パンコース「1斤/1.5斤」

作りかたは「基本の食パン」8～12ページをご覧ください。
生種を作っておきます。元種やドライイーストではうまく焼けません。

お知らせ
- 元種のままではうまく焼けません。必ず生種をおこしてから使用してください。
- 生種はよくかきまぜてからはかってください。

⚠注意
- 野菜、卵、牛乳などの入ったパンを作る時は変質しやすいため、タイマーは使わないでください。
- ホシノ天然酵母パン種専用コースです。その他の天然酵母やドライイーストは使わないでください。

焼き色をより濃くしたい場合は独立モード「焼き」で追加焼きをしてください。

	焼き色			具入れブザー
	ふつう	こい	うすい	
1斤	約6時間40分			54分後（5:46）
1.5斤	約7時間00分			1時間9分後（5:51）

室温		水
25℃以上	1斤	約5℃の冷水で10ml減らす
	1.5斤	約5℃の冷水で15ml減らす
10℃以下		約30℃のぬるま湯

が点灯していると、こねの途中で「ピーピーピー」と具入れブザーが鳴ります。
具入れブザーが鳴らないようにするには、ボタンの∧と∨を同時に押します。
（は消灯）

天然酵母食パン（基本レシピ）　自然な風味の食パンです。

材料	1斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
水	160ml	160g	200ml	200g

ポイント
- 天然酵母は独特の風味がある為バターやスキムミルクがなくても美味しく焼き上がります。
お好みでバターを加えるとよりしっとりします。
- 生種は雑菌が増えると膨らみにくくなります。
清潔さを心がけ、早めに使い切るのが上手につくるコツです。

天然酵母 食パンコース「1斤/1.5斤」(つづき)

シナモンレーズンパン

シナモン入りでスパイシー

材　料	1　斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
シナモン	適量		適量	
水	160ml	160g	200ml	200g
レーズン	45g		60g	

●レーズンがくっついているときは、ばらしておきます。
具入れ容器に入れて本体にセットします。

トマトブレッド

チーズを乗せてトーストしたらピザ風に

材　料	1　斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
トマトジュース	160ml	170g	200ml	210g
ドライトマト	40g		50g	

●トマトジュースは比重が高いため、mlとgの数字が若干異なります。
ドライトマトは5mm角に刻んでおき、具入れブザーに合わせて入れます。

ほうれんそうパン

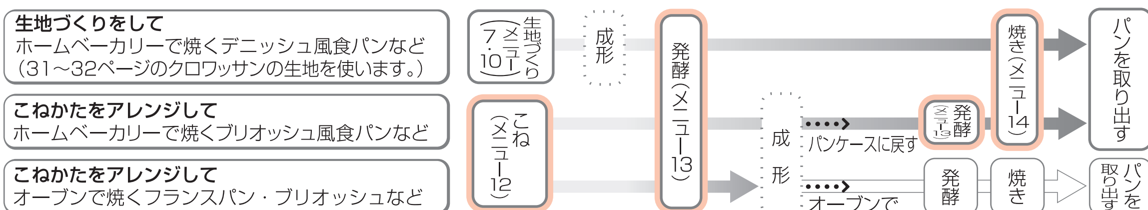
色々な葉菜でもどうぞ

材　料	1　斤		1.5斤	
生種	20g		25g	
強力粉	250g		330g	
砂糖	大さじ1+1/2	15g	大さじ2	20g
塩	小さじ3/4	4g	小さじ1	5.4g
ほうれんそう	50g		70g	
水	120ml	120g	140ml	140g

●ほうれんそうは茹でて水気をよく拭き取り、細かく刻むかフードプロセッサーにかけます。
他の材料と一緒に入れてください。

独立モード「こね」「発酵」「焼き」

「こね」「発酵」「焼き」を単独で使用するコースです。
パンケースの取り出しからメニューまでは「基本のパンの作りかた」と同じ手順で行ってください。



独立モード「こね」「発酵」「焼き」で設定する時間は、運転時間を表します。
タイマー予約はできません。
各コースとも、粉の量で最少250ｇから最大330ｇの間でご使用ください。
水分の合計は、必ず粉の量の半分以上（小麦粉300gの場合、水150g以上）になるようにしてください。
パン生地以外（うどん、パスタなど）に使用しないでください。

⚠注意
水分が少なすぎると羽根が回らず、故障する恐れがあります。

メニュー12 こ ね：こね工程のみ行います。

こね時間は1分単位で 0:01 〜 0:15 まで設定できます。
（初期値は 0:01 です）

こんな用途で使えます
- フランスパンの生地づくり
（ねかせながら材料が混ざる程度まで軽くこねます。）
- ブリオッシュの生地づくり
（たっぷりのバターを少しずつ加えながら、しっかりこねます。）

〈例〉

10分	7分	10分	7分	10分
運転	休止	運転	休止	運転

…ご使用できます。
運転時間の合計30分まで・休止の間隔：5分以上

15分	3分	15分	3分	10分
運転	休止	運転	休止	運転

…ご使用できません。
運転時間の合計30分まで・休止の間隔：5分未満

エラー EE 02 本体を30分以上、休ませてください。

⚠注意
- 運転時間の合計が30分以上・休止の間隔が5分未満のご使用はできません。
  エラー EE 02 表示が出ます。30分以上休ませてから再スタートしてください。
- 連続で30分を超えるご使用はできません。
  続けてご使用になるときは30分以上、本体を休ませてから再スタートしてください。
- 最初の5分間は断続運転をします。
  一回こねを終えて「0：00」を表示中にタイマーセットをすると連続運転からスタートします。
  「スタート／取消」を長押ししてからタイマーセットをすると断続運転からスタートします。

ポイント
- 15分以上連続でこねると生地がかたくなり、うまく膨らみにくくなります。
  10〜20分程度寝かせてからもう一度こねるとよく膨らむ生地になります。
- 生地が混ざりにくい場合は、一旦中止して5分程度おいてからこねると生地が軟らかくなり、混ざりやすくなります。

メニュー13 発 酵：発酵工程のみ行います。

発酵時間は5分単位で 0:05 〜 2:00 まで設定できます。
（初期値は 0:05 です）

❗パン生地以外の発酵には使わないでください。

こんな用途で使えます
- 「こね」で作ったフランスパン生地の発酵
- デニッシュパンなど手で成形したパンの成形発酵
  …31〜32ページをご覧ください。
  生地が2〜3倍にふくらんだら「焼き」工程を行ってください。

メニュー14 焼 き：焼き工程のみ行います。

焼き時間は5分単位で 0:05 〜 1:00 まで設定できます。
（初期値は 0:05 です）

❗パン以外は焼かないでください。
❗空焼きはしないでください。

こんな用途で使えます
- デニッシュパンなど、「発酵」で成形発酵したパンを焼く
  …32ページをご覧ください。
- 通常のパンコースの追加焼き

独立モードを使ったアレンジメニュー

生地づくり(メニュー7)

① パン生地を作ります。「生地づくり」13～15ページをご覧ください。

- 17～28ページのパンの材料を使う場合は、1斤の場合10ml、1.5斤の場合15mlの水分を減らすと作業がしやすくなります。
- 31ページのクロワッサンの生地を使うとデニッシュパンができます。

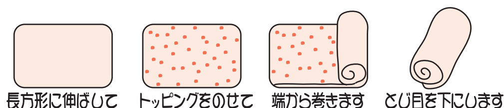
成形

② 打ち粉(強力粉)を軽く振った台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直しスケッパーでお好みの大きさに分割して丸めます。

③ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

④ めん棒で生地を長方形に伸ばし、お好みでトッピングをのせて成形します。

《うずまきパン》



《ちぎりパン》



トッピング例(1.5斤の場合)

豆の甘さとチーズの塩味が癖になる
《豆&チーズパン》
ブルーチーズ………… 20g
甘　納　豆…………100g

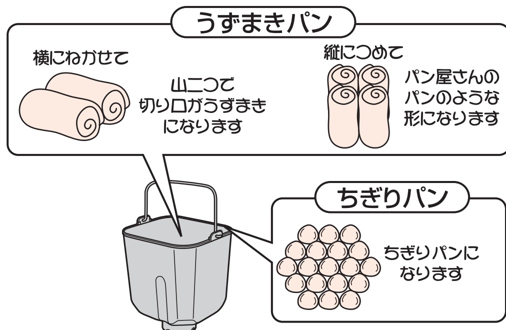
惣菜パンの基本はやっぱりこれ
《ベーコンチーズパン》
ベ ー コ ン‥ 50g 刻んで炒めておく
コ　ー　ン‥100g 炒めておく
ピザ用チーズ‥100g

おやつにも最適
《いちごロール》
いちごジャム…………適　量

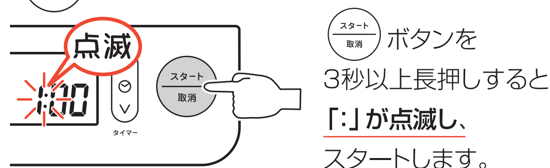
デニッシュパン

リッチなパンの王道
《チョコデニッシュ》
クロワッサン生地・31ページ参照
チョコレートクリーム
その他にもお好みの材料で自在にアレンジできます。

⑤ 羽根をはずしたパンケースに生地が均等になるように入れます。



⑧ スタート/取消ボタンを長押しします。



スタート/取消ボタンを3秒以上長押しすると**「:」が点滅し、**スタートします。

運転時間の設定をやり直すとき

スタート/取消ボタンを3秒以上「ピー」という音がするまで押してください。
表示窓は 13 0:05 に戻ります。
運転時間をセットしてスタート/取消ボタンを押してください。

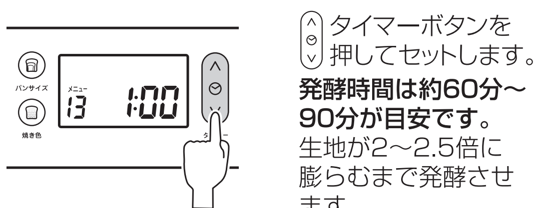
発酵(メニュー13)

⑥ 発酵します



メニューボタンを押して「13.発酵」を選んでください。

⑦ 運転時間をセットします。



タイマーボタンを押してセットします。
発酵時間は約60分～90分が目安です。
生地が2～2.5倍に膨らむまで発酵させます。

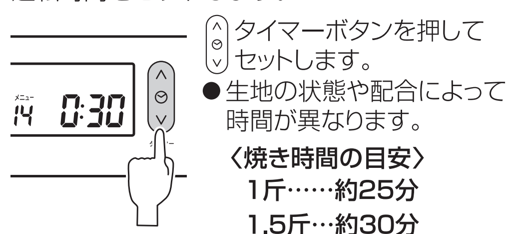
焼き(メニュー14)

⑨ 焼きます。



メニューボタンを押して「14.焼き」を選んでください。

⑩ 運転時間をセットします。



タイマーボタンを押してセットします。
- 生地の状態や配合によって時間が異なります。

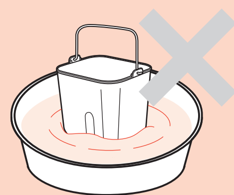
〈焼き時間の目安〉
1斤……約25分
1.5斤…約30分

お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

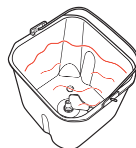
●電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷えてからお手入れをしてください。
●ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
●台所用洗剤、スポンジなどを使い、金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使用しないでください。
- スポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使用してください。
- 金属タワシは使用しないでください。

⚠注意

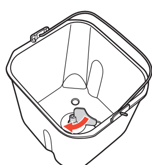
●パンケースの底を水の中に入れないでください。
駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
●のぞき窓はていねいに取扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。
キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。

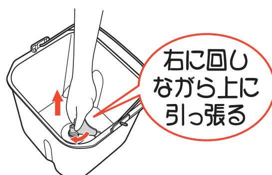


1. パンケースの内側にぬるま湯を羽根がひたるくらい入れ、羽根の穴、軸についたパン生地をふやかします。



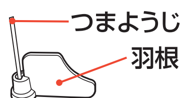
2. 羽根を右に回しながら上にひっぱり、取りはずします。



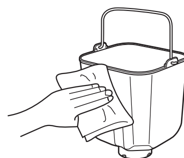


羽根がはずれにくいときは、パンケース底の駆動部を手でつかんで固定し、羽根を右に回しながら上に引っ張ってください。

3. 羽根、具入れ容器、パンケースの内側、生種容器はスポンジなどのやわらかいもので水洗いしてください。



羽根の穴につまったパン生地はつまようじなどで取り除いてください。

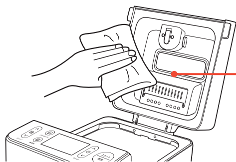


パンケース外面はぬれふきんでふく程度にしてください。

❗生種容器は生種が残ると腐敗して雑菌が発生し、次の生種おこしがうまくできなくなることがあります。

〈**腐敗したときは**〉台所用洗剤で洗ってください。

4. 本体やふたの内側についた汚れは、固く絞ったぬれぶきんでふいてください。



❗庫内に飛び散った具材などは取り除いてください。
イースト容器は固く絞ったぬれふきんでふいて、**自然乾燥**させてください。
からぶきすると、静電気でドライイーストが落ちなくなる場合があります。

フッ素樹脂加工について

パンケース・羽根にはフッ素樹脂加工を施しています。加工面を保護するために次の点に注意してください。
●先のとがったものや金属製のヘラは使わない。
●調理の残りは放置しない。
●金属タワシ・みがき粉を使わない。

消耗部品について　パンケース・羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース・羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分がこわれて回らなくなったり、材料がもれてくる場合があります。

このような場合には、部品の交換が必要になります。お買上の販売店または、「お客様サービス係」までご相談ください。

こんなときは… 修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

パンづくりのQ&A

質　　問	対　　策
一般のパンづくりの本の分量でつくれないでしょうか？	取扱説明書に記載しているメニューは、この製品の調理工程に合わせた分量にしています。違った分量で使用する場合は最少・最大量の範囲内で独立モードで様子を見ながらご使用ください。（38・39ページ）
取扱説明書に記載してある分量より多い（少ない）量でパンは作れないですか?	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。また、少ないとうまくこねられない場合があります。
バターやスキムミルクの代わりにほかの材料は使えますか？	バターの代わりにはマーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。スキムミルクの代わりに、牛乳をお使いください。スキムミルク大さじ1が牛乳70ml相当です。水と牛乳の合計量は各メニューの水と同量にしてください。❗牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量と質が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
自家製天然酵母を使ってパンは作れますか？	自家製天然酵母は、元種の種類や出来具合いの影響を受けやすく、ご使用になれません。ホシノ天然酵母パン種をご使用ください。
なぜ、タイマーは13時間（調理工程含む）しかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついているのはなぜですか？	湿度や材料の状態により容器の隅に粉が混ざらずに残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンが取り出しにくいのですがどうしたらよいですか？	パンが羽根にひっかかっている場合があります。パンケース底の駆動部を少し動かすと羽根が動いて取り出しやすくなります。　フランスパン風は皮が固くなっているため、パンケースを垂直方向に振ると取り出しやすくなります。
パン生地をいためないように扱うにはどうしたらよいですか？	パン生地は必要以上にさわるとガスが抜けすぎて膨らみにくくなります。分割するときは手でちぎらずスケッパーで切り、ガスが抜けないように断面を内側に包みます。伸ばしても縮んでしまうときは無理に伸ばさず、5～10分程度休ませてください。

パンがうまくつくれないときは

材料をご確認ください

砂糖	蜂蜜やシロップを使っていませんか？	水分を調節してください。
	合成甘味料を使っていませんか？	イーストの栄養にならないため、適していません。
バター	溶けて液体になっていませんか？	ペースト状～固形でお使いください。
	液体の油を使っていませんか？	生地がべたついて膨らみが悪くなります。
小麦粉	強力粉を使っていますか？	タンパク質が100g中11.5～13gが適しています。
	国産小麦を使っていませんか？	タンパク質の量と質が異なるため、適していません。
	古くなっていませんか？	夏場は高温多湿の場所を避けてください。

パンがうまくつくれないときは

材料をご確認ください

ドライイースト	ピザ用やフランスパン用を使っていませんか?	性質が異なるため適していません。
	予備発酵の必要なものを使っていませんか?	予備発酵のいらないインスタントタイプを使用してください。
	自家製酵母や生イーストを使っていませんか?	性質が異なるため、適していません。
	古くなっていませんか?	密封して冷蔵庫の奥で保存してください。 ● 未開封のものは、表示の保存方法に従って賞味期限までに使ってください。 ● 開封後は必ず密封して保存し、早めに使い切ってください。 ● 冷凍保存したものは夏場などは湿気でイースト容器から落ちない場合があります。
天然酵母	「ホシノ天然酵母パン種」で作った**生種**を使っていますか?	元種のままではうまく膨らみません。 必ず「生種おこし」をしてください。
	生種は、はかる前にかきまぜましたか?	均一にかき混ぜてください。
	古くなっていませんか?	生種は冷蔵保存し、一週間以内に使い切ってください。
具入れの具	生の野菜や果物を入れていませんか?	水気が出るためうまく膨らみません。生地がべたついて膨らみが悪くなります。
	ペースト状のものや汁気の多いものを入れていませんか?	ペースト状のものは水と置き換えて最初に入れてください。汁気の多いものは汁気を切って入れてください。

分量をご確認ください

水	多すぎると生地がべたつき、少なすぎると固くなってうまく焼けません。
砂糖	多すぎると焼き色が濃くなります。少なすぎると発酵不足になります。
	グラニュー糖を使う場合は計量スプーンを使うと分量が多くなります。 はかり(重さ)ではかってください。
塩	多すぎると生地が締まって膨らみが悪くなります。少なすぎると生地が緩んでしぼんでしまったり過発酵になったりします。
スキムミルク	多すぎると焼き色が濃くなります。少なすぎると風味が悪くなります。
バター	多すぎるとうまく混ざらなかったり生地がべたついて膨らみが悪くなります。
強力粉	多すぎると生地が固くなり膨らみが悪くなります。少なすぎると生地がべたついて生地がしぼんでしまいます。 計量カップではかると大幅な誤差が出ます。必ずはかり(重さ)ではかってください。
ドライイースト 天然酵母	多すぎると過発酵に、少なすぎると発酵不足になります。

気温・水温をご確認ください

室温が25℃を越えている場合は、各メニューの注意書きに従って水とイースト／生種の量と温度を調節してください。
室温が10℃以下の場合は約30℃のぬるま湯を使用してください。
室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。涼しい場所でご使用ください。

設定をご確認ください

ご使用の材料とメニューがあっているかご確認ください。
気温が25℃以上の場合、タイマーを使用するとできばえが悪くなります。涼しい場所でご使用ください。

パンがうまく焼けないときは

できばえ	確認項目		原因・対策
パンの焼き色が濃すぎる	イースト／生種	イースト／生種の量が少なすぎたり、古いイースト／生種を使っていませんか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
	砂 糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖は粒の大きさによって量が大きく変わる場合があります。はかり（重さ）ではかると正確になります。
	スキムミルク	多すぎませんか？	
	水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
	水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。各メニューに従って室温に合わせた温度の水を使ってください。
	室 温	室温が低すぎませんか？	10℃以下の場所では焼き色が濃くなることがあります。 焼き色を「うすめ」に設定するか暖かい所で作ってください。
	その他	調理完了後すぐに取り出しましたか？	余熱で焼き色が濃くなります。なるべく早く取り出してください。
		材料にあったメニューを選択しましたか?	正しいメニューを選択してください。
パンの焼き色が薄すぎる	イースト／生種	イースト／生種を入れすぎていませんか？	イースト／生種が多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。イースト／生種の量を減らしてください。
	砂 糖	少なすぎませんか？	糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。 メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 ※フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に淡くなります。 お好みでスキムミルクを小さじ１～２杯入れると狐色に色づきます。
	スキムミルク	少なすぎませんか？	
	塩	塩を入れましたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。塩を入れてください。
	水温	高すぎませんか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。各メニューに従って室温に合わせた温度の水を使ってください。
	室 温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しいところで作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
パンが膨らまない	イースト／生種	古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		海外メーカーのイーストや自家製の天然酵母を使っていませんか？	海外メーカーのイーストや自家製の天然酵母種は性質が異なり、うまく焼けない場合があります。イーストは日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。天然酵母はホシノ酵母パン種をご使用ください。
		セットしたときに小麦粉以外の材料と接していませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。

できばえ	確認項目		原因・対策
パンが 膨らまない	生　種	古い生種や保存状態の悪い生種を使っていませんか？	生種は冷蔵庫に入れて一週間以内に使い切ってください。 古い生種とまぜないでください。
			元種は冷蔵庫に入れて使用期限を守ってお使いください。
	小麦粉	強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質（タンパク質量の目安は11.5〜13%です）が異なるためうまく膨らみません。
		国産小麦粉を使っていませんか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、うまく膨らみません。
		古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
		多すぎませんか？	生地が硬くなるためうまく膨らみません。
	砂　糖	少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイースト／生種が働くのに時間がかかり、うまく膨らみません。
	塩	多すぎませんか？	塩が多いとイースト／生種の働きを妨げるため、うまく膨らまない場合があります。
	室　温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30℃程度のぬるま湯を使用してください。
		高すぎませんか？	30℃以上の場所では生地がべたついてうまく膨らまない場合があります。
生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていませんか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。 常温に戻してから使ってください。
		大きな塊で入れていませんか？	大きな塊で入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。 5g 程度の薄切りにして使ってください。
パンが 膨らみすぎる	イースト/生種	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	小麦粉	パン専用粉（最強力粉）を使っていませんか？	たんぱく質含有量が多い（13%以上）パン専用粉（最強力粉）は膨らみすぎることが有ります。
	砂　糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
	塩	少なすぎませんか？	生地が締まらず膨らみすぎます。
	室　温	高すぎませんか？	30℃を越えると室温の影響で過発酵になることがあります。涼しい場所で作ってください。
パンの内側の気泡が大きく粗い	イースト/生種	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	砂　糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
	室　温	高すぎませんか？	過発酵になり気泡が大きく粗くなります。 涼しいところで作ってください。 気温20〜25℃が最適です。
変な味や においがする	イースト／生種	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンに臭いが残ります。
	小麦粉	保存状態の悪いものを使っていませんか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
	スキムミルク	入れ忘れていませんか？	配合によっては風味のバランスがくずれ、変な味になります。
	その他	焼いてすぐに切りませんでしたか？	焼き上がった直後パンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。粗熱を取ってから切ってください。

できばえ	確　認　項　目	原　因・対　策
変な味や においがする	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しいところで作ってください。 熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。

できばえ	原　因・対　策
パンの高さ、形が作るたびに変わる	出来上がりは毎回変わります。同じように焼いても、室温、材料の配合、質、タイマーの時間などに影響されるため、ふくらみ方や焼き色に差が出ます。
パンの上部が大きく裂ける	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかりのびた場合にこのような状態になることがあります。
パンの側面が折れる、縮む	焼き上がったらすぐにケースから取り出し、軽く衝撃を与えると蒸気が抜けて縮みにくくなります。 また、パン内部の蒸気が急激に冷えることで縮む場合があります。
パンサイズが変わると味が変わる	サイズごとに付属の計量スプーンではかりやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
パンの角に粉が残る	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
パンの側面に薄く皮が残る	こねの最中にパンケース側面についた生地が混ざらないで残る場合があるためです。気になる場合は取り除いてください。
天面が白い シワシワになる	具入れ容器やイースト容器を使用しないときは、はずしてください。焼き固まって伸びなくなるのを防ぐため、天面の焼き色は控え目になっています。

こんなときは	原　　因	対　　策
取消を押しても止まらない	(スタート/取消) ボタンを長押ししていますか？	3秒以上、長押ししてください。
	ミトンをつけて操作していませんか？	素手で操作してください。
(スタート/取消) ボタンを押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか？ (スタート/取消) ボタンを長押ししましたか？	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、(スタート/取消) ボタンを押してください。 3秒以上、長押ししてください。
(スタート/取消) ボタンを押すと EE01 と表示される	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？	電源プラグを抜いて、ふたを開け、パンケースを取り出してから、庫内を冷ましてください。
(スタート/取消) ボタンを押すと EE02 と表示される	「12.こね」で運転時間の合計が30分以上・休止の間隔が5分未満で使用していませんか?	30 分以上本体を休ませた後、運転時間の合計が 30 分まで・休止の間隔が 5 分以上で使用してください。
(スタート/取消) ボタンを押すと EE00 EEEE HHHH と表示される	故障です。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
表示が 3:50 に戻っている	途中で5分以上の停電がありませんでしたか？	新しい材料で作り直してください。
●途中で停電した ●誤って電源プラグを抜いてしまった	●調理中に5分以内の停電があった時、停電回復後は自動的に運転を続けます。 ●パンの出来が悪くなることがあります。 誤って電源プラグを抜いても5分以内に差し込むと運転を続けます。	
蒸気口のふたの周囲から煙がでる	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか？	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいにふいてください。
タイマーで合わせた時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいますか？	「タイマーのセット方法」（16ページ）をご覧ください。
	タイマーセットの方法が間違っていませんでしたか？	

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間

お買い上げ日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。
  お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後６年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX (0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜〜金曜)午前9時〜午後5時
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕様

電源	AC 100V 50−60Hz
消費電力	ヒーター600W／モーター110W
食パンの粉(小麦粉)容量	250g(1斤)／330g(1.5斤)
タイマー	13時間まで（焼き上がり時間含む）
製品寸法(約)	幅235×奥行325×高さ330mm
製品質量(約)	8.3kg
電源コード(約)	1.4m
付属品	計量カップ…1　計量スプーン…1　羽根取り棒…1　生種容器・ふた…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ（172℃）

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検



★長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●異常な臭いや音がする。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。